

# POROTIETOKANSIO

# RAAKALIHAVALMISTEET



Hannu Pekkala 2006

## SISÄLLYSLUETTELO

<b>1</b>	<b>Määritelmä .....</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Raakalihavalmisteiden valmistus .....</b>	<b>2</b>
2.1	Jauhelihan valmistus .....	2
2.2	Raakalihavalmisteiden valmistus .....	3
<b>3</b>	<b>Käyttövalmiit tuotteet.....</b>	<b>4</b>

## 1 Määritelmä

Raakalihavalmisteet ovat kypsentämättömiä lihatuotteita, jotka on valmistettu kokonaan tai osittain lihasta tai jauhelihasta ja jota ei ole käsitelty kuumentamalla, kypsyttämällä, kuivaamalla tai savustamalla taikka näiden käsittelyjen yhdistelmällä.

## 2 Raakalihavalmisteiden valmistus

Raakalihavalmisteiden valmistukseen on oltava asianmukaiset tilat. Raakalihavalmisteille ja jauhelihalle on oltava jäädytetty tila lihan jauhamista ja raakalihavalmisteiden valmistusta ja pakkaamista varten. Huoneen lämpötila saa olla enintään + 12 °C:ta. Tilassa on oltava rekisteröivä lämpömittari.

Viranomainen voi sallia jauhelihan ja raakalihavalmisteiden valmistamiseen myös leikkaamossa, jos leikkaamossa on varattu niille toiminnasta erillinen alue.

### 2.1 Jauhelihan valmistus

Jauhelihaa saadaan valmistaa vain luurankoliuksista. Jauhelihaa ei saa valmistaa lihanleikkuujätteestä, pään lihasta, linea alban sidekudoksista, kintereen ja etupolven alueesta eikä pallealihaksesta.

Liha on ennen jauhamista tarkistettava aistinvaraisesti ja kaikki likaantuneet ja elintarvikkeeksi kelpaamattomat osat on poistettava. Varmistetaan myös ettei lihan seassa ole luunsiruja.

Jauhelihaan käytetty liha on oltava eläimestä, jonka teurastuksesta on kulunut korkeintaan kuusi vuorokautta, paitsi naudanlihalla korkeintaan 15 vuorokautta. Siipikarjanliha saa olla korkeintaan 2 vuorokautta aiemmin teurastetusta lihasta. Jauhelihan valmistukseen saadaan käyttää lihaa, joka on ollut pakastettuna seuraavasti; nauta 18 kk, lampaan, vuohen, kanin, poron, tarhatun suurriistan ja tar-

hattujen suurten lintujen liha 12 kk sekä sian, siipikarjan, kavioläinten, tarhatun pienriistan ja luonnonvaraisen riistan liha 6 kk.

Jauhelihan valmistukseen käytettävän naudon, lampaan, vuohen ja sian lihan on oltava luuttomana pakastettua. Viranomaisen voi myöntää luvan käyttää edellä mainittujen eläinlajien lihaa joka on pakastettu luullisena ja luut leikataan pois juuri ennen jauhamista.

Jauhelihaan käytetyn lihan lämpötila ennen käsittelyä saa olla enintään + 7 °C:tta, jos käsittely kestää korkeintaan tunnin. Jos käsittely kestää yli tunnin, niin sisälämpötila saa olla enintään + 4 °C:tta.

Jauheliha on jäähdytettävä alle + 2 °C:n mahdollisimman nopeasti, suositus alle tunnissa.

Pakastettuna myytävä jauheliha on pakastettava mahdollisimman nopeasti alle – 18 °C:n. Sulanutta jauhelihaa ei saa pakastaa uudelleen.

## **2.2 Raakalihavalmisteiden valmistus**

Raakalihavalmisteiden valmistukseen saadaan käyttää lihaa, joka on ollut pakastettuna seuraavasti; nauta 18 kk, lampaan, vuohen, siipikarjan, kanin, poron ja tarhatun riistan liha 12 kk sekä sian, kavioläinten ja luonnonvaraisen riistan liha 6 kk.

Raakalihavalmisteet on jäähdytettävä valmistuksen jälkeen mahdollisimman nopeasti. jauhelihatuotteet alle + 2 °C:tta, elimiä sisältävät tuotteet alle + 3 °C:tta, siipikarjanlihasta, tarhatun tai luonnonvaraisen pienriistan taikka kanin lihasta alle + 4 °C:tta ja naudon, sian, lampaan, vuohen, hevosen, poron, tai tarhatun ja luonnonvarasien suurriistan taikka tarhattujen suurten lintujen lihasta alle + 7 °C:tta.

Raakalihavalmisteet on pakastettava siten, että valmisteiden sisälämpötila laskee mahdollisimman nopeasti alle – 18 °C lämpötilan.

### 3 Käyttövalmiit tuotteet

Käyttövalmiit tuotteet ovat kuluttajaa varten käyttövalmiiksi tehtyjä tuotteita. Kuluttajan ei tarvitse kuin kypsentää tai lämmittää tuote ja lisätä lisukkeet, niin ateria on valmis. Liha on käyttövalmiin tuotteen pääraaka-aine, mutta lisäksi valmistuksessa käytetään muitakin raaka-aineita ottaen huomioon lainsäädäntö.

Sian- ja naudanlihasta on tehty paljon pidempään käyttövalmiita tuotteita. Poronlihan käyttö käyttövalmiiden tuotteiden valmistuksessa on lisääntynyt viime aikoina. Poronlihan tuotekehitystä on aloitettu viime aikoina suorittamaan ammattimaisemmin ja markkinoille on tullut ja on tulossa uusia tuotteita joiden yksi raaka-aine on poronliha.

Sianliha soveltuu hyvin poron ohella käyttövalmiiden tuotteiden valmistukseen. Molemmat sekä sianliha että poronliha ovat luonnostaan hyvin mureita lihoja ja niiden kypsymisaikakin soveltuu hyvin yhteen.

Jotta päästään hyvään lopputulokseen, niin poronliha kannattaa raakakypsyttää n. kaksi viikko vakuudessa n. + °C:ssa. Näin tuotteen mureus ja aromi tulevat hyvin esille.

Hyvin tärkeä asia käyttövalmiita tuotteita valmistettaessa on myös raaka-aineiden valinnan lisäksi sen esikäsittely ennen varsinaista käyttövalmiiksi tuotteeksi valmistamista. Liha on puhdistettava huolellisesti. Kaikki vertymät, luiden sahausjauho ja kalvot on poistettava. Raaka-aineen on oltava laadullisesti ensiluokkaista.

Maustaminen valmistuksen yhteydessä tulee kysymykseen valmistettaessa esim. paisteja. Leikkeet, kääryleet yms. kannattaa maustaa vasta kypsennyksen yhteydessä. Paistit ja isommat rullat tulisi maustaa sisältä, jotta mausteet maustavat tuotteen myös sisältä. Toinen vaihtoehto on esim. suolata tuotteet suolalaukalla neularuiskulla.

Pintamaustamisen voi jättää asiakkaalle tehtäväksi kypsennyksen esim. grillauksen yhteydessä.