



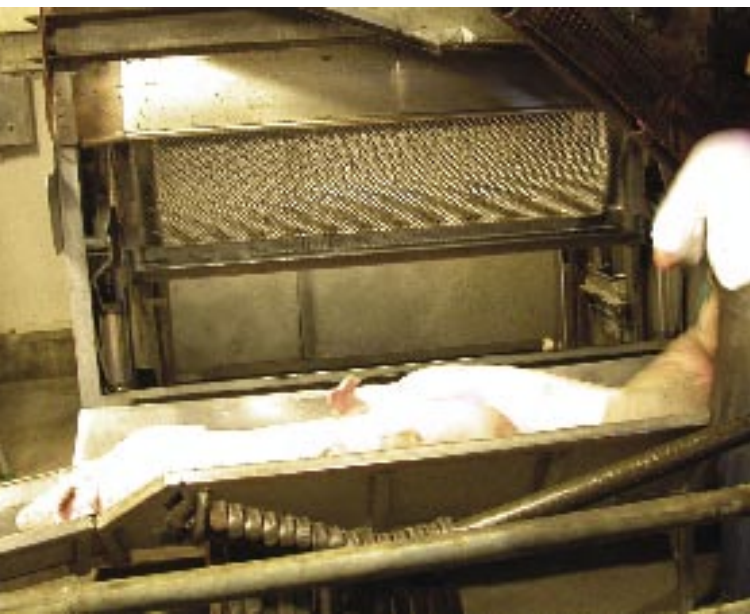
Ugglarp Slakteri

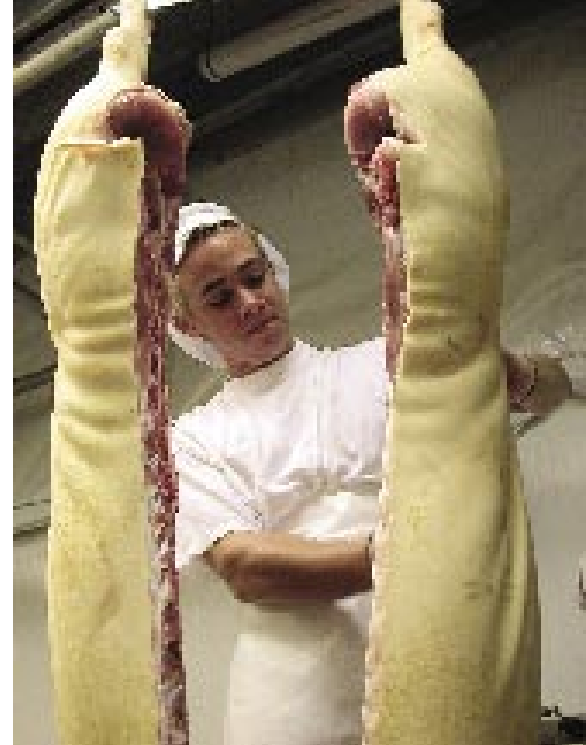
slakt, styckning, charktillverkning



Ugglarp Slakteri AB slaktar och styckar i Ugglarp i Skåne och har charktillverkning vid Ekvalls, Malmö. Bilderna visar en del av verksamheten en dag i september 2005.

Ovan lastas grisarna in i slakteriets väntesall. T v motas grisarna in i bedövningen och på bilden nedan t v kommer de ut och hängs upp och går igenom den hängade lögningen. Nedan t h kommer de ut och avblodas. blodet tas till vara och sugts ut genom slangarna som är anslutna till grisarna.





Överst har grisarna klyvts och kropparna putsas, t h av ???.

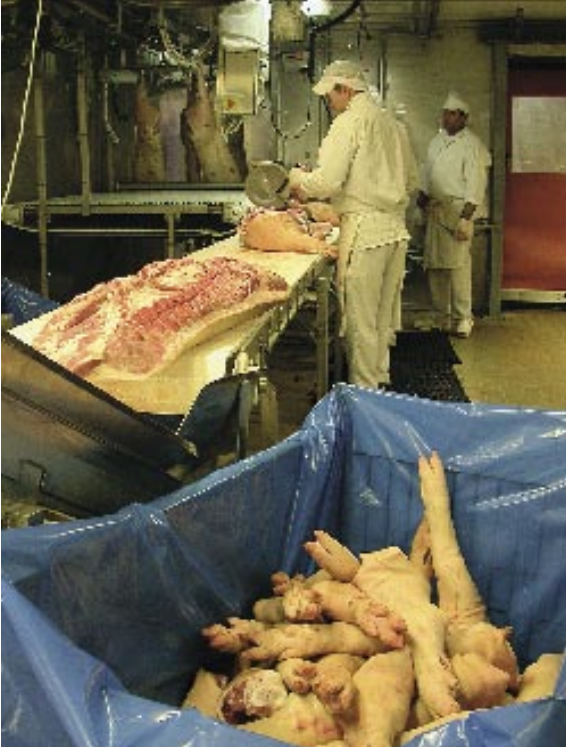
Organen tas om hand och sorteras upp och tvättas i de tre roterande trumlorna. Organ som ska undersökas av veterinär och förvaras till analyserna är klara syns t v.

T h en viktig del i en livsmedelsanläggning, handtvätten. Ingen kommer in utan att tvätta händerna och ta på skyddskläder.

Klassificeringen, som här utförs av ???, sker med Henesy-metoden.

T h hänger slaktkropparna i kylan, för att styckas nästa dag.

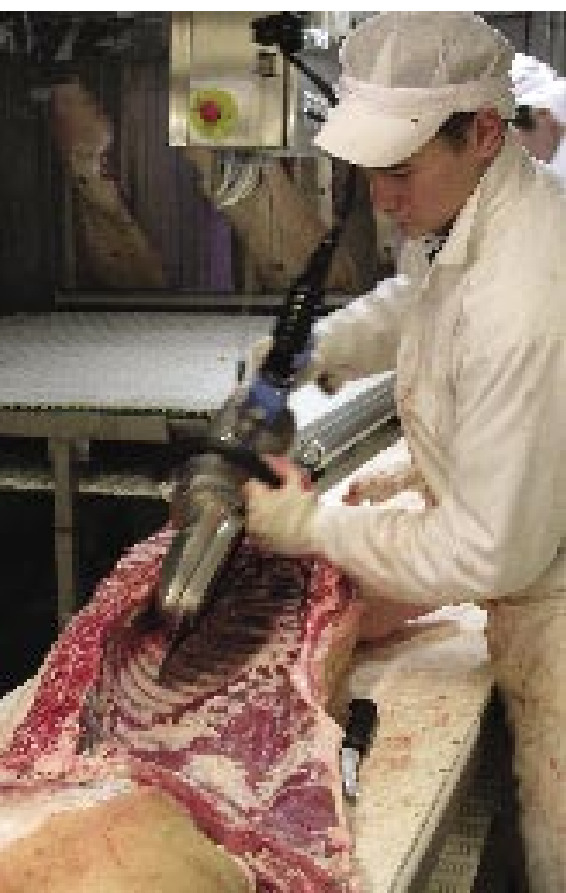
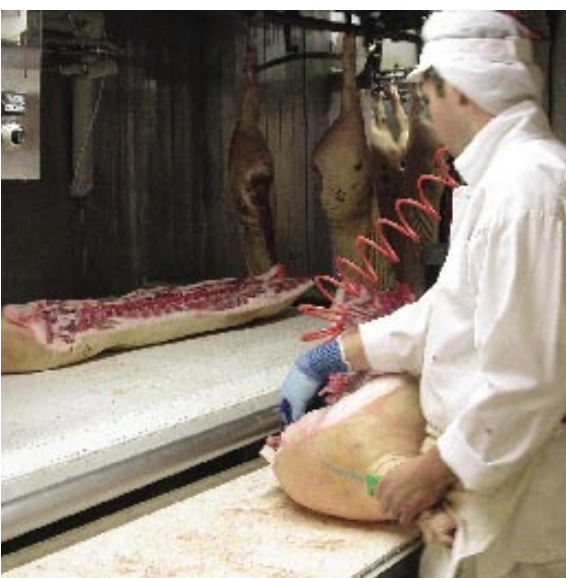




Från kylen kommer slaktkropparna in för styckning. De båda halvdelarna skiljs åt, bakdelen med skinkorna skils från ryggrad och sidor, sidorna delas och huvud och klövar tas bort.

T v: Bakkroppen fylls med luft för att underlätta styckningen. Nedan t v sågas revbenen av innan styckarna ska skilja på kotlettraden och sidan.

Nedan i mitten avspäckas och avbenas sidan inför bacontillverkningen. Nedan återstår revbenen som blir revbensspjäll. T v har ??? styckat fram en kotlettrad. Nedan återstår endast ryggraden.





Långa rader av styckare tar hand om detaljerna. Här styckas skinkorna ut. T v tar ?? hand om fläskfiléerna och packar dem i kartonger.

Nedan ett kylager.

Nedan t v slaktanläggningen. I den öppna porten tas grisarna in i väntestallet. Längst ned t v den del av slakteriet där även kontoret och personalutrymmena finns. Längst ned t h en distributionsbil.





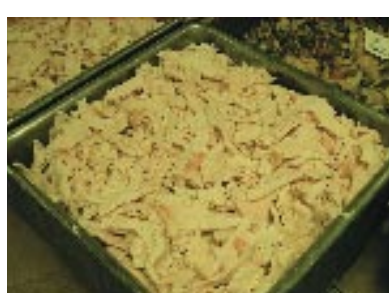
Sharktillverkningen vid Ekvalls

Ovan t h korvtillverkningen. Vid de olika borden tillverkas olika produkter. Korvsmeten fylls i trattarna och ut kommer korvarna i långa längder.

Längst t v korvar upphängda för rökning. T v undre bilden. Vagnarna med korv körs in i de fyra rökugnarna, som röker på olika sätt. En vagn är på väg in i närmaste ugnen, en annan vagn längre bort är värdigrökt.

Nedan mals kött till korvsmet av ?? Nedan t h är nästa dags råvaror framkörda till kylan.

Längst ned vagnar med olika råvaror, fr v





Skinktillverkningen

En del skinorna saltas och packeterats. Ovan ses beredningsanläggningen för saltlake och t h maskinen som injicerar saltet i skinkorna. Det är ett antal nålar som injicerar, lilla infällda bilden.

I maskinen t h ??? och under packeteras skinkorna.

Längst t h nätad skinka och vakuumförpackad julskinka.

Vakuumpackningen sker i maskinen nedan. Skinkorna läggs i en påse. En huv läggs över påsen, luften sugs ut och påsen svetsas.

Längst ned t h körs en vagn nätad skinka till kylan.





Korv av många olika slag
 Ugglarps tillverkar ett 60-tal olika
 produkter, bl a många sorters korv.
 Företaget är ett av de största på korv
 i södra Sverige.
 T v och ovan t h falukorv, i mitten
 nedan ??
 Längst ned t v ??
 Längst ned t h frukostkorv?
 T h Blommig Falukorv
 Korvarna utan dekoration på skinet
 används i produktionen av skivade
 produkter. Den övre av bildererna
 visar ??, undre ???.





Skivade produkter
Övre bilden t v visar tillverkningen av ??, nästa bild lastas korvarna in i maskinen som skivar, väger upp portioner, etiketterar och förpackar. Hela maskinlinjen syns på bilden ovan t h. Etiketteringen på bilden t v och några portioner av skivad kalkon under t v. De fyra bilderna längst ned visar olika produkter, ICAs Euroshoper Rökt Kalkon, skivad kokt skinka för ???, samt en bild från en kyl för produkter färdiga för leverans till kund.
T v övervakas paketeringen av kokt skinka av ??? och ???, samt på bilden under av ???, där rökt kalkon förpackas.
Längst ned t h kommer de färdiga förpackningarna ut. Skycket är en provisorisk vägg i väntan på en ny maskinlinje av samma slag, som mer än dubblar kapaciteten av skivade produkter.





Ovan t v: Ugglarp producerar även leverpastej.
Ovan t h en hörna där nya produkter provtillverkats.
Det är hög takt på produktevecklingen.
Personbilderna visar t v styrelsens ordförande,
Jan Persson, t h vd Thomas Olander, ovan i mitten
Anders Lundberg.
Ovan ett certifikat från BRC. BRC betyder British
Retail Consortium och är en certifiering för livsmed-
elsföretag som tillverkar detaljhandels egna mär-
kesvaror. Ugglarp är BRC-certifierade på högre nivå.
T v tar ?? emot order från kunderna.
Nedan kontorsdelen och t h fabriksdelen av Eng-
valls i Malmö.
Längst ned t h det allra heligaste, recepten och alla
produktbeskrivningar.

Fakta om Ugglarps

