

PRODUCT SPECIFICATION

PRODUKT: RÄUCHERLACHS OHNE HAUT, VORGESCHNITTEN, 500G	ART NR. 1441
--	---------------------

TIEFGEFROREN.

Rohware:

3-4 Kg salmo salar, Superior Qualität (Norwegian Industry Standard for Fish) gewonnen in Norwegen.
 Frisch geschnitten und gesalzen innerhalb von 5 Arbeitstagen vom Schlachten.
 Stehgräten und Bauchfett entfernt. (Einige Stehgräten können auftreten)

Salzung :

Max.10% nassgesalzen. Neutralgewicht nach Trocknung und Rauchprozess.

Reifung:

12 Stunden bei 0-2°C

Rauch:

Trocknung: 2 Stunden; Rauchprozess: 5 Stunden mit Buchenholzrauch
 Anschließend gekühlt bei 0°C für 12 Stunden

Endprodukt:

Die Haut wird von den Filets entfernt und die Filets werden frisch bei 0-2°C geschnitten.
 Die Scheiben werden auf ein Brett gelegt und vakuummiert.
 Im Anschluss werden die Räucherlachsseiten tiefgefroren.
 Die Folie und das Brett sind für Lebensmittel geeignet.

Lagerung:

Bei -18°C: MHD 18 Monate vom Produktion-/Einfrierdatum.
 Bei 0-5°C: innerhalb von 5 Tagen verwenden (ungeöffnet) und nach dem Öffnen innerhalb von 2 Tagen.
 Listeria Analysen können per E-Mail angefordert werden.

Allergene:

Fisch ist eine Allergene. Keine Zusatzstoffe.

Durchschnittliche Nährwerte Per 100 g:	DIMENSIONS:
Brennwert: 861 KJ/207 KCAL	Folie Grösse: 200 X 500 mm
Fett: 15 g	Brett Grösse: 160 X 440 mm
Davon gesättigte Fettsäuren: 2,2 g	Karton Grösse: 580 x 390 x 120 mm
Kohlenhydrate: 0 g	Tara:
davon Zucker 0 g	Folie Gewicht: 22 g
Eiweiß: 18 g	Brett Gewicht: 53 g
Salz: 2,5 g	Karton Gewicht: 1100 g
Analyse gemacht bei:	Per Karton 20 Stück
eurofins / Steins	4 Karton per Lage und 13 Lage per Palette
29.12.2016	Total 52 Karton per Palette

VARDE LAKS A/S, SNEDKERVEJ 2, DK-6800 VARDE

AUT. NO. DK 7222 EC