

PRODUKT SPEZIFIKATION

PRODUKT: RÄUCHERLACHS MIT HAUT, GANZ, 9-1300G	ART NR. 1711
--	---------------------

TIEFGEFROREN.

Rohware:

3-4 Kg Salmo salar, Superior Qualität gewonnen in Norwegen, frisch geschnitten und gesalzen innerhalb von 5 Tagen vom Schlachten.

Stehgräten und Bauchfett entfernt. (Einige Stehgräten können auftreten)

Salzung :

Trockengesalzen (5 Stunden), keine Zusatzstoffe.

Allergene:

Fisch, keine Zusatzstoffe.

Reifung:

12 Stunden bei 0-2C

Rauch:

Trocknung 2 Stunden; Rauchprozess 5 Stunden mit Buchenholzrauch.

Dann gekühlt bei 0°C für 12 Stunden.

End Produkt:

Die Filets werden frisch bei 0-2°C gepackt.

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.

Durchschnittliche Nährwerte Per 100G:

Brennwert:	796 KJ/191 KCAL
Fett:	11 g
Davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß:	22 g
Salz:	3,5 g

DIMENSIONS:

Folie Grösse:	230 X 640 MM
Brett Grösse:	195 X 565 MM
Karton Grösse:	580 x 390 x 120 MM
Tara:	
Folie Gewicht:	34 G
Brett Gewicht:	82 G
Karton Gewicht:	1070 G
Stück pro Karton:	10
4 kartons per Lage und 13 Lage per Palette	
Total 52 Karton per Palette	

Analyse gemacht bei:

Højmarklaboratoriet A/S 10.03.2016

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

AUT. NO. DK 7222 EC