

# PRODUKT SPEZIFIKATION

<b>PRODUKT: RÄUCHERLACHS MIT HAUT, GANZ, 21-2600G</b>	<b>ART NR. 1750</b>
---	---------------------

TIEFGEFROREN.

**Rohware:**

8-9 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 (8 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.

<b>Durchschnittliche Nährwerte Per 100G:</b>	<b>DIMENSIONS:</b>
Brennwert: 796 KJ/191 KCAL	Folie Grösse: 280 X 820 MM
Fett: 11 g	Brett Grösse: 210 X 700 MM
Davon gesättigte Fettsäuren: 1,5 g	Karton Grösse: 750 x 280 x 275 MM
Kohlenhydrate: 0 g	<b>Tara:</b>
davon Zucker 0 g	Folie Gewicht: 74 G
Eiweiß: 22 g	Brett Gewicht: 160 G
Salz: 3,5 g	Karton Gewicht: 186 G
	Ausser Karton 470 G
<b>Analyse gemacht bei:</b>	Stück pro Karton: 5 stk
Højmarklaboratoriet A/S 10.03.2016	4 kartons per Lage und 6 Lage per Palette
	Total 24 Karton per Palette

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

**AUT. NO. DK 7222 EC**