

PRODUCT SPECIFICATION

PRODUKT: RÄUCHERLACHS OHNE HAUT, VORGESCHNITTEN, 1000G	ART NR. 1803
---	---------------------

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 nach dem 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:																																		
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Brennwert:</td> <td style="text-align: right;">861 KJ/207 KCAL</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td style="text-align: right;">15 g</td> </tr> <tr> <td>Davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td style="text-align: right;">2,2 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td style="text-align: right;">18 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td style="text-align: right;">2,5 g</td> </tr> </table>	Brennwert:	861 KJ/207 KCAL	Fett:	15 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	2,2 g	Kohlenhydrate:	0 g	davon Zucker	0 g	Eiweiß:	18 g	Salz:	2,5 g	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">Folie Grösse:</td> <td style="text-align: right;">230 X 640 mm</td> </tr> <tr> <td>Brett Grösse:</td> <td style="text-align: right;">195 X 565 mm</td> </tr> <tr> <td>Karton Grösse:</td> <td style="text-align: right;">580 x 390 x 120 mm</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Tara:</td> </tr> <tr> <td>Folie Gewicht:</td> <td style="text-align: right;">44 g</td> </tr> <tr> <td>Brett Gewicht:</td> <td style="text-align: right;">82 g</td> </tr> <tr> <td>Karton Gewicht:</td> <td style="text-align: right;">1100 g</td> </tr> <tr> <td>Per Karton</td> <td style="text-align: right;">10 Stück</td> </tr> <tr> <td colspan="2">4 Karton per Lage und 13 Lage per Palette</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Total 52 Karton per Palette</td> </tr> </table>	Folie Grösse:	230 X 640 mm	Brett Grösse:	195 X 565 mm	Karton Grösse:	580 x 390 x 120 mm	Tara:		Folie Gewicht:	44 g	Brett Gewicht:	82 g	Karton Gewicht:	1100 g	Per Karton	10 Stück	4 Karton per Lage und 13 Lage per Palette		Total 52 Karton per Palette	
Brennwert:	861 KJ/207 KCAL																																		
Fett:	15 g																																		
Davon gesättigte Fettsäuren:	2,2 g																																		
Kohlenhydrate:	0 g																																		
davon Zucker	0 g																																		
Eiweiß:	18 g																																		
Salz:	2,5 g																																		
Folie Grösse:	230 X 640 mm																																		
Brett Grösse:	195 X 565 mm																																		
Karton Grösse:	580 x 390 x 120 mm																																		
Tara:																																			
Folie Gewicht:	44 g																																		
Brett Gewicht:	82 g																																		
Karton Gewicht:	1100 g																																		
Per Karton	10 Stück																																		
4 Karton per Lage und 13 Lage per Palette																																			
Total 52 Karton per Palette																																			
<p>Analyse gemacht bei: eurofins / Steins 29.12.2016</p>																																			

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

AUT. NO. DK 7222 EC