

PRODUCT SPECIFICATION

PRODUKT: RÄUCHERLACHS OHNE HAUT, VORGESCHNITTEN, 1000G	ART NR. 1805
---	---------------------

TIEFGEFROREN.

<p>Rohware: 5-6 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)</p> <p>Salzung : Trockengesalzen (6 Stunden), keine Zusatzstoffe.</p> <p>Reifung: 12 Stunden bei 0-2°C</p> <p>Rauch: Trocknung: 2 Stunden; Rauchprozess: 5 Stunden mit Buchenholzrauch Anschließend gekühlt bei 0°C für 12 Stunden</p> <p>Endprodukt: Die Haut wird von den Filets entfernt (Tiefenthäutet) 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.</p> <p>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.</p> <p>Allergene: Fisch ist eine Allergene. Keine Zusatzstoffe.</p>
--

Durchschnittliche Nährwerte Per 100 g:		DIMENSIONS:	
Brennwert:	796 KJ/191 KCAL	Folie Grösse:	230 X 640 mm
Fett:	11 g	Brett Grösse:	195 X 565 mm
Davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g	Karton Grösse:	580 x 390 x 120 mm
Kohlenhydrate:	0 g	Tara:	
davon Zucker	0 g	Folie Gewicht:	44 g
Eiweiß:	22 g	Brett Gewicht:	82 g
Salz:	3,5 g	Karton Gewicht:	1100 g
Analyse gemacht bei:		Per Karton	10 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