

DATASHEET

PRODUKT: RÄUCHERLACHS OHNE HAUT, VORGESCHNITTEN	ART NR. 1819
9-1300G, 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 :
 Nassgesalzen max 10%. Neutral Gewicht nach Trocknung und Rauchprozess.

Reifung:
 12 Stunden bei 0-2°C

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

End Produkt:
 Der Haut wird von den Filets entfernt und die Filets werden frisch bei 0-2°C vorgeschnitten.
 Die Filets werden auf Brett gelegt und vakuummiert .
 Folie und Brett sind für Lebensmittel geeignet. Dann werden die Räucherlachsseiten tiefgefroren.

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 Analyse kann per e-mail gesend worden ..

Allergene:
 Fisch ist eine Allergene. Keine Zusatzstoffe.

Durchschnittliche Nährwerte Per 100 g:	DIMENSIONS:
Brennwert: 861 KJ/207 KCAL	Folie Grösse: 230 X 640 mm
Fett: 15 g	Brett Grösse: 195 X 565 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: 44 g
Eiweiß: 18 g	Brett Gewicht: 82 g
Salz: 2,5 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