

PRODUKT SPEZIFIKATION

PRODUKT: RÄUCHERLACHS OHNE HAUT, VORGESCHNITTEN	ART NR. 1821
--	---------------------

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:

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 Analysen können per E-Mail angefordert werden.

Durchschnittliche Nährwerte Per 100G:	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: 34 G
Eiweiß: 22 g	Brett Gewicht: 82 G
Salz: 3,5 g	Karton Gewicht: 1070 G
Analyse gemacht bei:	Stück pro Karton: 10
Højmarklaboratoriet A/S 10.03.2016	4 kartons per Lage und 13 Lage per Palette
	Total 52 Karton per Palette

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

AUT. NO. DK 7222 EC