

PRODUCT SPECIFICATION

PRODUKT: GRAVAD LACHS OHNE HAUT, VORGESCHNITTEN, 9-1500G	ART NR. 1920
---	---------------------

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)
 Marinade werden zu der Lachsfiletten zugeführt.

Ingredients :

getrockneter grüner Dill

Reifung:

12 Stunden bei 0-2°C

Rauch:

Trocknung: 1 Stunden; Rauchprozess: 2½ 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 die 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 1 Tag.
 Listeria Analysen können per E-Mail angefordert werden.

Allergene:

Fisch ist eine Allergene. Keine Zusatzstoffe.

Durchschnittliche Nährwerte Per 100 g:	DIMENSIONS:
Brennwert: 746 KJ/178 KCAL	Folie Grösse: 230 X 640 mm
Fett: 10 g	Brett Grösse: 195 X 565 mm
Davon gesättigte Fettsäuren: 1,4 g	Karton Grösse: 580 x 390 x 120 mm
Kohlenhydrate: 2 g	Tara:
davon Zucker 2 g	Folie Gewicht: 44 g
Eiweiß: 20 g	Brett Gewicht: 82 g
Salz: 2,3 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