

DATASHEET

PRODUKT: HEILBUTT, GERÄUCHERT, VORGESCHNITTEN 9-1500G	1926
TIEFGEFROREN, OHNE HAUT	

Rohware:

3-5 Kg Heilbut aus Norwegisches Meer (FAO 27). Fanggeräte: Haken und Langleinen.
Geschnitten, trimmed und Gräten entfernt (Einige Stehgräten können auftreten).

Salz:

Trockengesalzen

Reifung:

12 Stunden 0-2°C

Rauch:

Trocknung 2 Stunden; Rauchprozess 6 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 Scheiben werden auf Brett gelegt und in blaue Beutel vakuumiert. Brett und Beutel sind für Lebensmittel geeignet. Dann werden die geräucherte Heilbutt gefroren.
Lagerung bei 0-18°C: MHD 18 Monate von Produktion-/Einfrierdatum.
Bei 0-5°C: Innerhalb von 5 Tagen verwenden (ungeöffnet) und nach dem Öffnen innerhalb von 24 Stunden verzehren.

Allergene:

Fisch ist eine Allergene. Keine Zusatzstoffe.

Durchschnittliche Nährwerte per 100g:		DIMENSIONS:	
Brennwert	716 Kj/172 Kcal	Beutel Größe:	240 x 640 MM
Fett:	12 g	Brett Größe:	195 X 565 MM
davon gesättigte Fettsäuren:	2,0 g	Karton Größe:	580x 390 x 230 MM
Kohlenhydrate:	0 g	TARA:	
davon Zucker	0 g	Beutel Gewicht:	44 g
Eiweiß:	16 g	Brett Gewicht:	82 g
Salz:	3,3 g	Karton Gewicht:	1100 g
		Per Karton	10 Stück
Analyse gemacht von:		4 Karton per Lage und 13 Lage per Palette	
eurofins/Steins	23.02.2017	TOTAL 52 Karton per Palette	

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

AUT. NO. DK 7222 EC