

PRODUKT SPECIFIKATION

PRODUKT: RØGET HELLEFISK 9-1500G, I SKIVER, FROSSEN	1926
--	------

<p>Råvarer: Hellefisk 3-5 kg, fanget i det Norske Hav (FAO 27) med krog og line. Trimmet og ben fjernet (enkelte ben kan forekomme).</p> <p>Saltning: Håndsaltet. Hviler i 2½ timer før afskylning med vand.</p> <p>Modning: 12 timer ved 0-2°C.</p> <p>Røg: Tør proces på 2 timer. Røg proces på 6 timer med bølgetræ. Køling på 12 ved 0°C.</p> <p>Produktet: Filetterne er skindet og skiveskåret straks efter køling. Skiver er lagt på bræt og vakuumpakket i blå folie(folie og bræt er godkendt til fødevarer). Indfryses herefter. Mindst holdbar til: 18 måneder fra produktionsdato/indfrysningdato (altid samme dato). Ved 0-5°C: Bruges indenfor 5 dage (uåbnet) - og forbruges indenfor 24 timer efter åbning. Resultater fra test for Listeria Monocytogenes kan blive sendt på mail, hvis det ønskes.</p> <p>Allergener: Fisk er et allergen. Ingen spor af andre allergener.</p>
--

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100G:		DIMENSIONER:	
Energi:	716 KJ/172 KCAL	Folie:	230 X 640 MM
Fedt:	12 g	Bræt:	195 X 565 MM
Heraf mættede fedtsyrer:	2 g	Yderkarton	580 x 390 x 120 MM
Kulhydrater:	0 g	TARA:	
Heraf sukker:	0 g	Folie:	44 G
Protein:	16 g	Bræt:	82 G
Salt:	3,3 g	Yderkarton:	1100 G
Analyse udarbejdet af:		Pakket i kartoner med:	10 stk
Eurofins/Steins, Reg 222	23.02.2017	Kartoner pr lag 4 og 13 lag.	
		Total 52 kartonner pr palle	

VARDE LAKS A/S, SNEDKERVEJ 2, DK-6800 VARDE
AUT. NO. DK 7222 EC