

# PRODUCT SPECIFICATION

<b>PRODUKT: LACHS, WARM GERÄUCHERT MIT PFEFFER, GANZE SEITE</b>	1978
---	------

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)

## Trockensalzung:

Trockengesalzen (3 Stunden), keine Zusatzstoffe.  
2 mm Pfeffer wird über den Seiten gestreut.

## Reifung:

12 Stunden bei 0-2°C

## Rauch:

1 Stunde Trocken – Intervallräuchern - erst Kaltgeräuchert und nach 2 Stunden Heissgeräuchert damit eine Kerntemperatur über 60°C zu sichern. Danach schnell kühlen im separatem Kühlraum bei 0°C.

## Endprodukt:

Die geräucherte Seiten werden auf ein 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 2 Tagen.  
Listeria Analysen können per E-Mail angefordert werden.

## Allergene:

Fisch ist eine Allergene. Keine Zusatzstoffe.

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100G:		DIMENSIONS:	
BRENWERT:	815KJ/195 Kcal	FOLIENGRÖSSE	230 x 640 MM
FETT:	11 g	GOLD KARTONGRÖSSE	195 X 565 MM
DAVON GESÄTTIGTES FETT	1,5 g	AUSSEN KARTONGRÖSSE	580 x 390 x 120 MM
KOHLENHYDRATE:	0 g	<b>TARA:</b>	
DAVON ZUCKER	0 g	FOLIENGEWICHT:	44 G
EIWEIß:	24 g	GOLDKARTON GEWICHT:	82 G
SALZ	2,1 g	MASTER KARTON GEWICHT:	1100 G
<b>ANALYSE GEMACHT VON:</b>		PER KARTON	10 STÜCK
eurofins/Steins	23.02.2017	4 KARTON 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**