



Produkt Spezifikation:
**200001 Räucherlachs (Ganz mit Haut,
gefroren, 900-1400g)**

Document nr.: 3.xx
Version: 01 Dato: 28.07.2022
Approved by: HM
Page 1 af 1

Product and process description:

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)

Salzung:

Trockengesalzen, keine Zusatzstoffe.

Reifung:

12 Stunden bei 0-2°C

Rauch:

Trocknung: 2 Stunden; Rauchprozess: 5 Stunden mit Buchenholzrauch
Anschließend gekühlt bei 0°C für 12 Stunden

Endprodukt:

Die Filets werden frisch bei 0-2°C verpackt.
Im Anschluss werden die Räucherlachsseiten tiefgefroren.
Die Folie und das Brett sind für Lebensmittel geeignet.
Zutaten: **LACHS** 97%, Salz, Rauch.

Lagerung und Haltbarkeit:

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.

Allergene:

Fisch ist eine Allergene. Keine Zusatzstoffe.

Durchschnittliche Nährwerte Per 100g:		Verpackungsmaterialien (Zusammensetzung, Dimensionen, Gewicht)	
Brennwert:	861 KJ/207 KCAL	Folie größe:	230 x 640 mm. 40 g
Fett:	15 g	Top: PET/PE/EVOH. (O 07 or Others 07)	
Davon gesättigte Fettsäuren:	2,2 g	Unter: PA/PE/EVOH. (O 07 or Others 07)	
Kohlenhydrate:	0 g	Brett:	195 x 565 mm. 80 g
Davon Zucker:	0 g	Fiberboard/plastic/aluminium (PS 06)	
Eiweiß:	18 g	Master Karton:	580 x 390 x 120 mm. 1100 g
Salz:	2,5 g	Fiberboard (PAP 20)	
Data von:		Straps:	4 g per Master Carton
Eurofins Steins A/S.		Polypropylene (PP 05)	
		Stretch folie:	256 g per pallet
		Low Density Polyethylene (PE-LD 04)	
Microbial limits	Upper limit	Normal Parameters	Method
Aerobic Plate Count (Totalkim)	500.000 cfu/g	<10.000 cfu/g	NMKL 184
E. Coli	100 cfu/g	< 10 cfu/g	AOAC 991.14
Listeria Monocytogenes	100 cfu/g	Absence /25g	NordVal 022
Salmonella Sp.	Absence /25g	Absence /25g	AFNOR EGS 38/01-03/15