



**Produkt Spezifikation:**  
**200030 Räucherlachs (Injektionssalzung, ohne Haut, vorg., 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:**

Max.10% nassgesalzen. Neutralgewicht nach Trocknung und Rauchprozess.

**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 Haut wird von den Filets entfernt und die Filets werden frisch bei 0-2°C geschnitten.  
Die Scheiben werden auf ein Brett gelegt und vakuummiert.  
Im Anschluss werden die Räucherlachsseiten tiefgefroren.  
Die Folie und das Brett sind für Lebensmittel geeignet.

**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.

<b>Durchschnittliche Nährwerte Per 100g:</b>		<b>Verpackungsmaterialien (Zusammensetzung, Dimensionen, Gewicht)</b>	
<b>Brennwert:</b>	861 KJ/207 KCAL	<b>Folie grösse:</b>	230 x 640 mm. 40 g
<b>Fett:</b>	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)	
<b>Kohlenhydrate:</b>	0 g	<b>Brett:</b>	195 x 565 mm. 80 g
Davon Zucker:	0 g	Fiberboard/plastic/aluminium (PS 06)	
<b>Eiweiß:</b>	18 g	<b>Master Karton:</b>	580 x 390 x 120 mm. 1100 g
<b>Salz:</b>	2,5 g	Fiberboard (PAP 20)	
<b>Data von:</b>		<b>Straps:</b>	4 g per Master Carton
Eurofins Steins A/S.		Polypropylene (PP 05)	
		<b>Stretch folie:</b>	256 g per pallet
		Low Density Polyethylene (PE-LD 04)	
<b>Microbial limits</b>	<b>Upper limit</b>	<b>Normal Parameters</b>	<b>Method</b>
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