



Produkt Spezifikation:
**20091 Gravaglachs (ohne Haut,
vorgeschritten, gefroren, 900-1400g)**

Document nr.: 3.xx
Version: 02 Dato: 25.01.2023
Approved by: HM
Page 1 af 1

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 der Ankunft.

Stehgräten und Bauchfett entfernt. (Einige Stehgräten können auftreten)
Marinade werden zu der Lachsfiletten zugeführt.

Ingrediens:

Lachs, Speisesalz, Zucker, Aroma (Dill, Pfeffer, Anis, Fenchel) E433 (Emulgator), getrockneter grüner Dill

Reifung:

12 Stunden bei 0-2°C

Rauch:

Trocknung: 1 Stunden; Rauchprozess: 2½ 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 die Brett gelegt und vakuumiert.
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 1 Tagen.

Allergene:

Fisch ist ein Allergen. Keine zotiger Allergene und Zusatzstoffe.

Durchschnittliche Nährwerte Per 100g:		Verpackungsmaterialien (Zusammensetzung, Dimensionen, Gewicht)	
Brennwert:	746 KJ/178 KCAL	Folie Grösse:	230 x 640 mm. 40 g
Fett:	10 g	Top: PET/PE/EVOH. (O 07 or Others 07)	
Davon gesättigte Fettsäuren:	1,4 g	Unter: PA/PE/EVOH. (O 07 or Others 07)	
Kohlenhydrate:	2 g	Brett:	195 x 565 mm. 80 g
Davon Zucker:	2 g	Fiberboard/Plastik/Aluminium (C/PAP 84)	
Eiweiß:	20 g	Master Karton:	580 x 390 x 120 mm. 1100 g
Salz:	2,3 g	Fiberboard (PAP 20)	
Data von:		Straps:	4 g per Master Karton
Eurofins Steins A/S.		Polypropylen (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