

Product and process description:

Rohware:

Heilbutt (*Reinhardtius hippoglossoides*) aus Nordwestlichen Atlantiker Meer. (FAO 21).
 Fanggeräte: Haken und Langleinen.
 Geschnitten, trimmed und Gräten entfernt (Einige Stehgräten können auftreten).

Salzung:

Trockensalzung.

Reifung:

12 Stunden bei 0-2°C

Rauch:

Trocknung: 2 Stunden; Rauchprozess: 6 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 Geräucherte Heilbuttseiten 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.



Durchschnittliche Nährwerte Per 100g:		Verpackungsmaterialien (Zusammensetzung, Dimensionen, Gewicht)	
Brennwert:	716 KJ/172 KCAL	Folie größe:	230 x 640 mm. 40 g
Fett:	12 g	Top: PET/PE/EVOH. (O 07 or Others 07)	
Davon gesättigte Fettsäuren:	2,0 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:	16 g	Master Karton:	580 x 390 x 120 mm. 1100 g
Salz:	3,3 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)	
		10 Stück pro Master Karton, 4 Master Karton pro Schicht, 13 Schicht pro Pallet. Total: 520 Stück-/52 Master Kartons pro Pallet.	
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