



Produkt Spezifikation:
200103 Heißgeräuchert Lachs
(Trockensalzung, mit Haut, 900-1400g,
Tiefgefroren)

Document nr.: 3.xx
Version: 01 Dato: 10.06.2022
Approved by: HM
Page 1 af 1

Produkt und Prozess Beschreibung:

Rohware:

Norwegische Salmo Salar, Superior Qualität (Norwegian Industry Standard for Fish)
Frisch geschnitten und gesalzen innerhalb von 5 Arbeitstagen ab Schlachtdatum.
Stehgräten entfernt.

Salzprozess:

Trockensalzung.

Reifung:

12 Stunden bei 0-2°C.

Rauchprozess:

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

Endprodukt:

Die Lachsseiten werden auf ein Brett gelegt und vakuummiert.
Im Anschluss werden die Lachsseiten tiefgefroren.
Die Folie und das Brett sind für Lebensmittel geeignet.

Lagerung und Haltbarkeit:

Bei -18°C: MHD 12 Monate ab Produktions-/Einfrierdatum.
Bei 0-5°C: Innerhalb von 5 Tagen verwenden (ungeöffnet) und nach dem Öffnen innerhalb von 2 Tagen verwenden.
Listeria Monocytogenes Analysen können per Email angefordert werden.

Allergene:

Fisch ist ein Allergen. Keine anderen Allergene.

Übrigens:

Kein Inhalt von GMO. Keine Bestrahlung (Weder während der Herstellung noch in der Aquakultur). Koscher geprüft.

Durchschnittliche Nährwerte Per 100g		Verpackungsmaterialien (Zusammensetzung, Dimensionen, Gewicht)	
Brennwert:	815 KJ/195 KCAL	Folie:	230 x 585 mm. 40 g
Fett:	11 g	Brett:	195 x 565 mm. 80g
Davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g	Top: PET/PE/EVOH. (O 07 or Others 07)	
Kohlenhydrate:	0 g	Unter: PA/PE/EVOH. (O 07 or Others 07)	
Davon Zucker:	0 g	Master Carton:	580 x 390 x 120 mm. 1100 g
Eiweiß:	24 g	Papp Schachtel (PAP 20)	
Salz:	2,1 g	Straps:	4 g per Master Carton
		Polypropylene (PP 05)	
Data von:		Stretch folie:	256 g per
Eurofins Steins A/S.		pallet	
		Low Density Polyethylene (PE-LD 04)	

Mikrobielle Grenzwerte	Obergrenze	Normale Parameter	Methode
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



Produkt Spezifikation:
200103 Heißgeräuchert Lachs
(Trockensalzung, mit Haut, 900-1400g,
Tiefgefroren)

Document nr.: 3.xx

Version: 01 Dato: 10.06.2022

Approved by: HM

Page 2 af 1