



**Produkt Spezifikation:**  
**200108 Heißgeräuchert Lachs mit Pfeffer**  
**(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.  
Pfeffer wird über den Seiten gestreut.

**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.

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

<b>Mikrobielle Grenzwerte</b>	<b>Obergrenze</b>	<b>Normale Parameter</b>	<b>Methode</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



**Produkt Spezifikation:**  
**200108 Heißgeräuchert Lachs mit Pfeffer**  
**(Trockensalzung, mit Haut, 900-1400g,**  
**Tiefgefroren)**

Document nr.: 3.xx

Version: 01 Dato: 10.06.2022

Approved by: HM

Page 2 af 1

Salmonella Sp.	Absence /25g	Absence /25g	AFNOR EGS 38/01-03/15
----------------	--------------	--------------	-----------------------