

Produkt und Prozess Beschreibung:

Rohware:

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

Endprodukt:

Die Filets werden frisch bei 0-2°C gepackt.
 Im Anschluss werden die Lachsseiten tiefgefroren.
 Die Folie sind für Lebensmittel geeignet.
 Trotz Sorgfältiger Bemühungen können einige Gräten in den Lachsseiten gefunden werden.

Lagerung und Haltbarkeit:

Bei -18°C: MHD 18 Monate ab Produktions-/Einfrierdatum.
 Bei 0-5°C: Innerhalb von 5 Tagen verwenden (ungeöffnet) und nach dem Öffnen innerhalb von 2 Tagen verwenden.
 Nur im durchgegartem Zustand verzehren

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.

<p>Durchschnittliche Nährwerte Per 100g</p> <p>Brennwert: 797 KJ/191 KCAL</p> <p>Fett: 12,6 g</p> <p>Davon gesättigte Fettsäuren: 2,2 g</p> <p>Kohlenhydrate: 0 g</p> <p>Davon Zucker: 0 g</p> <p>Eiweiß: 20 g</p> <p>Salz: 0,16 g</p> <p>Data von: Eurofins Steins A/S.</p>	<p>Verpackungsmaterialien (Zusammensetzung, Dimensionen, Gewicht)</p> <p>Folie: 230 x 640 mm. 24 g</p> <p>Top: PET/PE/EVOH. (O 07 or Others 07)</p> <p>Unter: PA/PE/EVOH. (O 07 or Others 07)</p> <p>Master Carton: 580 x 390 x 120 mm. 1100 g</p> <p>Papp Schachtel (PAP 20)</p> <p>Straps: 4 g per Master Carton</p> <p>Polypropylene (PP 05)</p> <p>Stretch folie: 256 g per pallet</p> <p>Low Density Polyethylene (PE-LD 04)</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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