

**Produkt und Prozess Beschreibung:**

**Rohware:**

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

<b>Durchschnittliche Nährwerte Per 100g</b>	<b>Verpackungsmaterialien (Zusammensetzung, Dimensionen, Gewicht)</b>	
<b>Brennwert:</b> 797 KJ/191 KCAL	<b>Folie:</b>	230 x 640 mm. 24 g
<b>Fett:</b> 12,6 g	Top: PET/PE/EVOH. (O 07 or Others 07)	
Davon gesättigte Fettsäuren: 2,2 g	Unter: PA/PE/EVOH. (O 07 or Others 07)	
<b>Kohlenhydrate:</b> 0 g	<b>Master Carton:</b>	580 x 390 x 120 mm. 1100 g
Davon Zucker: 0 g	Papp Schachtel (PAP 20)	
<b>Eiweiß:</b> 20 g	<b>Straps:</b>	4 g per Master Carton
<b>Salz:</b> 0,16 g	Polypropylene (PP 05)	
<b>Data von:</b>	<b>Stretch folie:</b>	256 g per pallet
Eurofins Steins A/S.	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
Salmonella Sp.	Absence /25g	Absence /25g	AFNOR EGS 38/01-03/15