

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Max & Moritz Feinkost GmbH Hansenweg 6 59494 Soest

Schillerlocken geräuchert

| | |
|---|--|
| Bestell-Nummer | |
| Artikelbezeichnung | Schillerlocken geräuchert |
| Artikelbeschreibung | Dornhaibauchlappen ohne Haut in Streifen geschnitten |
| Zutaten | Dornhaibauchlappen, Salz, Rauch |
| Sensorik | Konsistenz: zart mit fester Rauchhaut Geruch: rauchig, rein Geschmack: mildsalzig, rauchig, arttypisch, rein |
| Latein | Squalus acanthias |
| Ursprung | gefangen im Nordostpazifik |
| Bearbeitung | Naßpökellung, Trocknung |
| Herstellung | Heißräucherung |
| Größe/Kalibrierung | 70-100g Filetstreifen |
| Verpackung | Vacuum-Verpackung |
| Lagerhaltung bzw. Kühlvorschrift | Tiefkühlung: -18 °C Frisch: +2 - +7 °C |
| Allergene | |
| MHD TK | 6 Monate in Vacuum-Verpackung |
| MHD "Frisch" | 14 Tage in Vacuum-Verpackung |
| <ul style="list-style-type: none">- Die Ware ist frei von Fremdkörpern, organischen und anorganischen Fremdbestandteilen- Die verwendeten Rohwaren und das Endprodukt entsprechen uneingeschränkt dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweils gültigen Fassung- Der Hersteller verpflichtet sich bei der Verwendung von Zusatzstoffen diese gemäß der Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung zu deklarieren.- Jede Abweichung von der Spezifikation wird dem Kunden umgehend mitgeteilt. | |
| Versions-Nr.: 1 | erstellt am: 15.04.2009 |
| Seite 1 von 1 | geändert am: 29.06.2009 |
| | Änderungsgrund: Änderung des Fanggebiets |
| erstellt: | |
| geprüft: | |
| freigegeben: | |