

**Allgemeine Merkmale**

Produkt: Stremellachsstücke, Knoblauch  
 Rohware: Lachs (Salmo salar) aus Aquakultur in Norwegen  
 Füllmenge: 125g: 1 Stremellachsstück  
 250g: 2 Stremellachsstücke à 125g  
 Herstellung: gesalzen und heißgeräuchert  
 Zutaten: Lachs (Salmo salar), Salz, Gewürze, Rauch  
 Verpackung/Lagerung  
 Verpackungsmaterial: Schwarze Kunststoffschale  
 Folie: neutrale Folie, mit Schmucketikett  
 Unter Schutzatmosphäre verpackt  
 Lagerbedingungen/  
 Mindesthaltbarkeitsdatum: frisch: 2°C – 7°C 16 Tage  
 TK: - 18°C 180 Tage

**Chemisch-physikalische Kriterien**

pH-Wert: < 6,50  
 Salz: 1,5 – 2,5 g/100g

**Mikrobiologische Kriterien**

Koloniezahl, aerob mesophil: < 1000000 KBE/g  
 Enterobacteriaceae: < 10000 KBE/g  
 Hefen und Schimmelpilze: < 1000 KBE/g  
 Listeria monocytogenes < 100 KBE/g  
 Salmonellen negativ in 25 g  
 entsprechend den Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB bzw. unseren daran angelehnten Prüfmethode

**Sensorische Kriterien**

Aussehen: gleichmäßig glänzend  
 Geruch: spezifisch aromatisch, mild rauchig  
 Geschmack: mild salzig, saftig  
 Konsistenz: fest und zart

**Nähr- und Brennwerte** (durchschnittlich/100g)

Brennwert kJ (kcal) : 919/220  
 Eiweiß in g 21,8  
 Kohlenhydrate in g 0,9  
 Fett in g 14,4

**Verwendungshinweise**

Bis zur Verwendung gekühlt bei max. 7°C bzw. tiefgefroren aufbewahren. Den Lachs aus der Verpackung nehmen. Er sollte zum Verzehr Zimmertemperatur haben. Tipp: Erwärmen Sie den Stremellachs kurz in der Mikrowelle oder im Backofen. Dazu passt Reis oder Nudeln mit Gemüse nach Wahl.

**Mögliche Auswirkungen auf sensible und anfällige Verbraucher**

*Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung bei sachgerechter Lagerung und Zubereitung unbedenklich. Bei Stoffwechselerkrankungen ist ggf. auf ärztlichen Rat der Genuss zu beschränken. Gegenanzeigen: Allergien gegenüber Fisch.*

**Lebensmittelrechtliche Anforderungen**

*Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Bestimmungen und der jeweils geltenden Verkehrsauffassung und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung der erforderlichen Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden.*

*Das Produkt bzw. dessen Zutaten sind nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt.*

GVO: Produkt ist nicht deklarationspflichtig

**Sonstiges**  zur Information  Bitte eine Kopie aufbewahren. Unterschriebenes Original zurück an Abrahams.  
 Diese Spezifikation wird von uns anerkannt und bildet die Vertragsgrundlage für unsere künftigen Kontrakte und Bestellungen.

Kunde:		Dirk Abrahams GmbH	
Datum:		Datum:	
Unterschrift:		Unterschrift:	