

Allgemeine Merkmale

Produkt: Gravad Lachs Partyplatte handgelegt
 Rohware: Lachs (Salmo salar) aus Aquakultur in Norwegen
 Füllmenge: 75g
 100g
 150g
 200g
 400g
 500g
 Herstellung: gesalzen, gebeizt, enthäutet und in Scheiben geschnitten
 Zutaten: Lachs (Salmo salar), Salz, Zucker, Dill, Pfeffer
 Verpackung/Lagerung
 Verpackungsmaterial: Folie: neutraler Folienbeutel PE/PA, vakuumverpackt
 Lagerbedingungen/
 Verbrauchsdatum: frisch: 2°C – 7°C 16 Tage
 TK: - 18°C 180 Tage

Chemisch-physikalische Kriterien

pH-Wert: < 6,50
 Salz: 2,5 – 3,2 g/ 100g

Mikrobiologische Kriterien

Koloniezahl, aerob mesophil: <1000000 KBE/g
 Enterobacteriaceae: <10000 KBE/g
 Hefen und Schimmelpilze: <10000 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 rötlich, mit Kräutern bestreut
 Geruch: spezifisch aromatisch, leichte Kräuternote
 Geschmack: würzig mild, saftig
 Konsistenz: fest, zart

Nähr- und Brennwerte (durchschnittlich/100g)

Brennwert kJ (kcal) : 665 (159)
 Eiweiß in g 19,2
 Kohlenhydrate in g 1,4
 Fett in g 8,5

Verwendungshinweise

Bis zur Verwendung gekühlt bei max. 7°C bzw. tiefgefroren aufbewahren. Den Lachs aus der Verpackung nehmen. Er sollte zum Verzehr Zimmertemperatur haben.

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, Dill.

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:	