

Allgemeine Merkmale

Produkt: Norw. Räucherlachs, kalibrierte Scheiben

Rohware: Lachs (Salmo salar) aus Aquakultur in Norwegen

Füllmenge: 1000 g, kalibrierte Scheiben à 25 g +/- 2 g, 40 Scheiben +/- 4 Scheiben
 800 g, kalibrierte Scheiben à 25 g +/- 2 g, 32 Scheiben +/- 3 Scheiben
 700 g, kalibrierte Scheiben à 25 g +/- 2 g, 28 Scheiben +/- 3 Scheiben
 600 g, kalibrierte Scheiben à 25 g +/- 2 g, 24 Scheiben +/- 2 Scheiben
 500 g, kalibrierte Scheiben à 25 g +/- 2 g, 20 Scheiben +/- 2 Scheiben
 400 g, kalibrierte Scheiben à 25 g +/- 2 g, 16 Scheiben +/- 2 Scheiben
 250 g, kalibrierte Scheiben à 25 g +/- 2 g, 10 Scheiben
 200 g, kalibrierte Scheiben à 25 g +/- 2 g, 8 Scheiben
 150 g, kalibrierte Scheiben à 25 g +/- 2 g, 6 Scheiben
 100 g, kalibrierte Scheiben à 25 g +/- 2 g, 4 Scheiben
 75 g, kalibrierte Scheiben à 25 g +/- 2 g, 3 Scheiben
 50 g, kalibrierte Scheiben à 25 g +/- 2 g, 2 Scheiben

Herstellung: gesalzen und kaltgeräuchert, mit Folienzwischenlage, in Scheiben geschnitten

Zutaten: Lachs (Salmo salar), Salz, Rauch,

Verpackung/Lagerung
 Verpackungsmaterial: Folie: neutraler Folienbeutel PE/PA
 Vakuum verpackt

Lagerbedingungen/: frisch: 2°C – 7°C 16 Tage
 Verbrauchsdatum: TK: - 18°C 180 Tage

Chemisch-physikalische Kriterien

pH-Wert: < 6,5
 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 glänzend
 Geruch: rauchig, spezifisch aromatisch
 Geschmack: würzig mild, saftig
 Konsistenz: fest, zart

Nähr- und Brennwerte (durchschnittlich/100g)

Brennwert kJ (kcal) : 843/202
 Eiweiß in g 21,3
 Kohlenhydrate in g 0
 Fett in g 13,0

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.

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:	