

Forellen und Forellenfilet geräuchert

Artikelnummern:	21650	Forellenfilet ohne Haut vakuumverpackt 2 Filets/ Packung
	21655	Forellenfilet mit Haut vakuumverpackt 2 Filets/ Packung
	21657	Forellenfilet ohne Haut vakuumverpackt 10 Filets/ Packung
	21656	Forellenfilet mit Haut vakuumverpackt 10 Filets/ Packung
	21260	Forellen 2,0kg MAP
	22256	Lachsforelle 2,0kg MAP

<u>Verkehrsbezeichnung</u>	Forelle geräuchert, Lachsforelle geräuchert (wenn rotfleischig), Forellenfilet geräuchert, mit Haut Forellenfilet geräuchert, ohne Haut
<u>Allergene:</u>	Fisch
<u>Zutaten:</u>	97% FORELLE, Speisesalz, Rauch
<u>Deklarationspflichtige Zutaten</u>	keine
<u>Auslobung</u>	<i>Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Konservierungsstoffen</i>

GMO Daten (nach (EU) Nr. 1379/2013 Artikel 35)

<i>Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name der Art :</i>	Forelle, <i>Oncorhynchus mykiss</i>
<i>Produktionsmethode :</i>	Aus Aquakultur in Dänemark und Frankreich
<i>Fanggebiet:</i>	Entfällt
<i>Fanggebietsnennung in verständlicher Form:</i>	Entfällt
<i>Ursprungsgewässer für Binnenfischereierzeugnisse:</i>	Entfällt
<i>Fanggerätekategorie:</i>	Entfällt
<i>Auftauhinweis:</i>	Nicht Aufgetaut
<i>Mindesthaltbarkeitsdatum:</i>	14 Tage bei +2°C - +7°C

Mikrobiologische Richtwerte am Ende MHD nach Empfehlung der DGHM

<i>Aerobe Gesamtkeimzahl</i>	1 x 10 ⁴
<i>Enterobacteriaceae</i>	1 x 10 ²
<i>Escheria coli</i>	1 x 10 ¹
<i>Koagulase-positive Staphylokokken</i>	1 x 10 ²
<i>Salmonella</i>	n.n. in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	n.n. in 25g

Sensorik

Aussehen	Typisch
Geruch	Mild, leicht rauchig
Geschmack	Mild salzig ,mild rauchig
Konsistenz	Zart

Produktspezifikation



Nährwerte

aus dem Bundeslebensmittelschlüssel 3.02, berechnet nach LMIV Anhang XIV

Brennwert:	552 kJ/ 131 kcal
Fett	5 g
gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	22 g
Salz	2,0 g

Hans Fiedler Söhne Lachs und Aalräucherei GmbH
Am Lunedeich 149
27572 Bremerhaven
0471 974070
info@fiedler.biz



Bremerhaven 09.02.2015