

Geräucherte Makrele und Makrelenfilets

Artikelnummern:

23616	Geräucherte Makrele mit Kopf 2,5kg MAP verpackt
23419	Makrelenfilet natur 1,5kg MAP verpackt

Verkehrsbezeichnung	Geräucherte Makrele Geräuchertes Makrelenfilet mit Haut
Allergene:	Fisch
Zutaten:	97% MAKRELE, Speisesalz, Rauch
Deklarationspflichtige Zutaten	Keine
Auslobung	Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Aromen

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

Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name der Art :	Makrele, <i>Scomber scombrus</i>
Produktionsmethode :	Gefangen
Fanggebiet:	FAO 27 Nordostatlantik
Fanggebietsnennung in verständlicher Form:	Norwegische See
Ursprungsgewässer für Binnenfischereierzeugnisse:	Entfällt
Fanggerätekategorie:	Schleppnetz
Auftauhinweis:	Aufgetaut
Mindesthaltbarkeitsdatum:	14 Tage bei +2°C - +7°C

Mikrobiologische Richtwerte am Ende MHD nach Empfehlung der DGHM

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

Sensorik

Aussehen	Goldbraunfarbene ganze Makrele oder Makrelenfilet
Geruch	Rauchig, aromatisch
Geschmack	Mild salzig , rauchig
Konsistenz	Zart

Produktspezifikation



Nährwerte Makrele geräuchert

aus dem Bundeslebensmittelschlüssel 3.02, berechnet nach LMIV Anhang XIV

Brennwert:	1493 kJ/ 346 kcal
Fett	30 g
gesättigte Fettsäuren	7,2 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	19 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