

Stremellachs

Artikelnummern: 22460	Stremellachs 1,5kg MAP
22465	Stremellachs mit Gewürzen 1,5kg MAP

<u>Verkehrsbezeichnung</u>	Stremellachs, Stremellachs Pfeffer, Stremellachs Knoblauch, Stremellachs Fiesta
<u>Allergene:</u>	Fisch, (Senf: gilt für Stremellachs Pfeffer)
<u>Zutaten:</u>	Stremellachs naturbelassen: 97% LACHS, Speisesalz, Rauch Stremellachs Knoblauch: 95% LACHS, Speisesalz, 2,4% Knoblauch, Paprika, Rauch Stremellachs Pfeffer: 95% LACHS, Speisesalz, 1% Pfeffer, Paprika, SENFSAAT, Karotte, Rauch Stremellachs Fiesta: 95% LACHS, Speisesalz, 0,8% Zwiebel, 0,4% Paprika, Rauch
<u>Deklarationspflichtige Zutaten</u>	keine
<u>Auslobung</u>	<i>Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Aromen, Konservierungsstoffen</i>

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

<i>Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name der Art :</i>	Lachs, Salmo salar
<i>Produktionsmethode :</i>	In Aquakultur gewonnen in Norwegen
<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 orangefarbene Stremellachsstücke
Geruch	Mild rauchig
Geschmack	Mild salzig ,mild rauchig
Konsistenz	Zart

Produktspezifikation



Nährwerte Stremellachs

aus dem Bundeslebensmittelschlüssel 3.02, berechnet nach LMIV Anhang XIV

Brennwert:	1578 kJ/ 366 kcal
Fett	17 g
gesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	24 g
Salz	2,0 g

Nährwerte Stremellachs gewürzt

aus dem Bundeslebensmittelschlüssel 3.02, berechnet nach LMIV Anhang XIV

Brennwert:	1578 kJ/ 366 kcal
Fett	17 g
gesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	24 g
Salz	2,0 g