

Produktspezifikation

Norwegischer Räucherlachs

Artikelnummern:	22612	Räucherlachs vorgeschnitten vakuumverpackt 800g - 1200g
	22613	Räucherlachs vorgeschnitten vakuumverpackt 1200g - 1500g
	22616	Räucherlachs vorgeschnitten vakuumverpackt 200g
	22617	Räucherlachs vorgeschnitten vakuumverpackt 500g
	22626	Räucherlachs ungeschnitten lose
	22627	Räucherlachs pariert ungeschnitten vakuumverpackt 800g – 1200g
	22628	Räucherlachs pariert ungeschnitten vakuumverpackt 1200g – 1500g

Verkehrsbezeichnung	Räucherlachs vorgeschnitten/ Räucherlachs ungeschnitten
Allergene:	Fisch
Zutaten:	95% Lachs, Speisesalz, Zucker, Rauch
Deklarationspflichtige Zutaten	keine
Auslobung	<i>Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Aromen, Konservierungsstoffen</i>

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

Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name der Art :	Lachs, Salmo salar
Produktionsmethode :	In Aquakultur gewonnen in Norwegen
Fanggebiet:	Entfällt
Fanggebietsnennung in verständlicher Form:	Entfällt
Ursprungsgewässer für Binnenfischereierzeugnisse:	Entfällt
Fanggeräte-kategorie:	Entfällt
Auftauhinweis:	Nicht Aufgetaut
Mindesthaltbarkeitsdatum:	12 Tage bei +2°C - +7°C für die Artikelnummern: 22616, 22617, 22612, 22613, 22627, 22628 7 Tage bei +2°C - +7°C für die Artikelnummer: 22626

Mikrobiologische Richtwerte am Ende MHD nach Empfehlung der DGHM

Aerobe Gesamtkeimzahl	1 x 10 ⁶
Enterobacteriaceae	1 x 10 ⁴
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	Typisch orangefarbene Lachsfiletscheiben
Geruch	Mild rauchig
Geschmack	Mild salzig ,mild rauchig
Konsistenz	Zart

Produktspezifikation



Nährwerte

aus dem Bundeslebensmittelschlüssel 3.02, berechnet nach LMIV Anhang XIV

Brennwert:	892 kJ/ 214 kcal
Fett	14 g
gesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	21 g
Salz	2,0 g

