

PRODUKT SPECIFIKATION

PRODUKT: RØGET LAKS 21-2600G, HELSIDE, FROSSEN	1750
-------------------------------------------------------	------

Tørsaltet, med skind

<p>Råvarer: Fersk (aldrig været frosset) Salmo salar superior (Norwegian Industry Standard for Fish) Opdrættet i Norge, 7-8 kg. Forarbejdet indenfor 5 arbejdsdage fra slagtning. Trimmet: Buglapper fjernet. Ryg- og nerveben er fjernet (enkelte ben kan forekomme)</p> <p>Saltning: Handsaltet. Hviler i 8 timer før afskylning med vand.</p> <p>Modning: 12 timer ved 0-2°C.</p> <p>Røg: Tør proces på 2 timer. Røg proces på 5 timer med bøgetræ. Køling på 12 ved 0°C.</p> <p>Produktet: Filetterne lægges på bræt og bliver vakuumpakket i folie(folie og bræt er godkendt til fødevarer). Indfryses herefter. Mindst holdbar til: 18 måneder fra produktionsdato/indfrysningdato (altid samme dato). Ved 0-5°C: Bruges indenfor 5 dage (uåbnet) - og forbruges indenfor 48 timer efter åbning. Resultater fra test for Listeria Monocytogenes kan blive sendt på mail, hvis det ønskes.</p> <p>Allergener: Fisk er et allergen. Ingen spor af andre allergener.</p>

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100G:		DIMENSIONER:	
Energi:	796 KJ/191 KCAL	Folie:	280 X 820 MM
Fedt:	11 g	Bræt:	210 X 700 MM
Heraf mættede fedtsyrer:	1,5 g	Yderkarton	750 x 280 x 275 MM
Kulhydrater:	0 g	TARA:	
Heraf sukker:	0 g	Folie:	74 G
Protein:	22 g	Bræt:	160 G
Salt:	3,5 g	Enkeltkarton:	186 G
		Yderkarton:	470 G
Analyse udarbejdet af:		Pakket i kartonner med:	5 stk
Højmarklaboratoriet A/S	10.03.2016	Kartonner pr lag 4 og 6 lag.	
		Total 24 kartonner pr palle	

VARDE LAKS A/S, SNEDKERVEJ 2, DK-6800 VARDE

AUT. NO. DK 7222 EC