



VARMRØGET DETAIL

VARMRØGET LAKS

Norlax har et bredt udvalg af varmrøget laks og ørred. De kan fås i mange smagsvariationer fra den traditionelle natural og peber versioner til de mere krydrede versioner som teriyaki, cajun, tomat & hvidløg, lemon & chili og ramsløg. Alle vores varmrøgede produkter bliver skinpakket, hvilket giver en god produktpræsentation, og gør at man let kan se strukturen og kvaliteten i den varmrøgede fisk.

EKSEMPEL PÅ SPECIFIKATION

Varmrøget norsk laks, uden nerveben og med skind på.

8 stk. pr. displaykarton.

- ASC Certificeret
- GMO fri
- Ingen tilsætningsstoffer
- Spiseklar
- Forskellige pakkestørrelser og -formater

Se detaljeret produktbeskrivelse på side 3.



EKSEMPEL PÅ SPECIFIKATION

Varmrøget norsk laks, uden nerveben, med skin og krydret med krydderier.

8 stk. pr. displaykarton.

- ASC Certificeret
- GMO fri
- Ingen tilsætningsstoffer
- Spiseklar
- Krydderier: Peber, cajun, citron-chili og tomat-hvidløg

EKSEMPEL PÅ PRODUKTBEKRÆFTELSE - VARMRØGET LAKS

Produkt:	Varmrøget Norsk Laks (salmo salar)	Additiver:	
Mærke:	Norlax	Farvestoffer:	Ingen
Nettovægt:	100g, 125g, 150g, 180g, 200g	Konservingsmidler:	Ingen
Anbefalet holdbarhed:	30 dage ved < + 5 °C fra pakkedato, efter åbning 2 dage ved < + 5 °C	Antioxidanter:	Ingen
Pakke information:	Skinpakket i papkartoner og stablet på træpaller	Organoleptisk analyse:	
Mærkning:	Pakkedato og/eller holdbarhedsdato	Farve:	Gylden orange
Allergener:	Fisk	Smag:	Naturligt røget smag
Oprindelsesland:	Norge	Lugt:	Naturligt røget
Opdrætsområde:	FAO 27	Struktur:	Medium fasthed med en vis fugtighed - ikke tør eller fast
Anvendelsesformål:	Spiseklar		
GMO:	Fri		

GENNEMSNITLIGE VÆRDIER AF INGREDIENSER (%):

Laks (salmo salar)	97,9 %
Havsalt	2,1 %
TOTAL	100 %

GENNEMSNITLIGE NÆRINGSINDHOLDSVÆRDIER (VARIERER AFHÆNGIG AF ÅRSTIDEN):

Næringsindhold:	Pr. 100 g:	Analysemetode:
Joule: (kJ) :	896 kJ	Beregning
Kalorier (kcal):	215 kcal	Beregning
Protein:	22 g	NMLK Nr. 63
Kulhydrater:	0,5 g	Beregning
Fedt:	14 g	NMKL Nr. 160
(Mættede fedtsyrer):	(1,6 g)	AOCS
(Mono umættede fedtsyrer):	(6,3 g)	AOCS
(Poly umættede fedtsyrer):	(3,6 g)	AOCS
Naturligt vandindhold:	65 g	NMKL Nr. 23
Aske:	3,7 g	NMKL Nr. 23
NaCl (salt):	2,1 g	Salt - analyse

MIKROBIOLOGISKE ANALYSEVÆRDIER VED PAKKEDATO:

Totalkim aerobe mikroorganismer (30°C)	< 1000 /g	NMKL Nr. 86
Lactobacillus: (25°C)	< 1000 /g	NMKL Nr. 140
Gær og skimmel: (25°C)	< 100 /g	NMKL Nr. 98
Staphylococcus aureus: (37°C)	< 10 /g	NMKL Nr. 66
Coliforme/enterobacteriaceae: (37°C)	< 100 /g	NMKL Nr. 144
Thermo tolerant coliforme: (44°C)	< 10 /g	NMKL Nr. 125
Faec. Enterococcus: (44°C)	< 10 /g	NMKL Nr. 68
Listeria Monocytogenes:	< 10 /g	NMKL Nr. 136
Listeria Monocytogenes:	Negativ i 25 /g	NMKL Nr. 136
Salmonella:	Negativ i 25 /g	NMKL Nr. 71

VARMRØGET MAKREL

Udover standardsortimentet af varmrøget laks og ørred tilbyder Norlax også varmrøget makrel. Den varmrøgede makrel kan fås i to smagsvariationer; neutral og peber, som begge er to populære produkter.

EKSEMPEL PÅ SPECIFIKATION

Varmrøget makrel uden nerveben og med skin på.

8 stk. pr. displaykarton.

- MSC Certificeret
- Ingen tilsætningsstoffer

Se detaljeret produktbeskrivelse på side 5.



EKSEMPEL PÅ SPECIFIKATION

Varmrøget makrel uden nerveben, med skin på og krydret med peberkorn.

8 stk. pr. displaykarton.

- MSC Certificeret
- Ingen tilsætningsstoffer
- Krydderier: Peber

EKSEMPEL PÅ PRODUKTBEKRÆFTELSE - VARMRØGET MAKREL

Produkt:	Naturligt Røget Vild Makrel
	(scomber scombrus)
Mærke:	Norlax
Nettovægt:	105g
Anbefalet holdbarhed:	47 dage ved < + 5 °C fra pakkedato, efter åbning 2 dage ved < + 5 °C
Pakke information:	Skinpakket, i kartoner, på træpaller
Mærkning:	Pakkedato og/eller holdbarhedsdato
Allergener:	Fisk
Oprindelsesland:	Danmark
Opdrætsområde:	FAO 27
Anvendelsesformål:	Spiseklar
GMO:	Fri

Additiver:	
Farvestoffer:	Ingen
Konservingsmidler:	Ingen
Antioxidanter:	Ingen

Organoleptisk analyse:

Farve:	Lyst til lysebrunt kød
Smag:	Frisk røget makrel, lettere saltet
Lugt:	Letrøget fisk
Struktur:	Medium fasthed med en vis fugtighed - ikke tør eller fast

GENNEMSNITLIGE VÆRDIER AF INGREDIENSER (%):

Makrel (scomber scombrus)	97,9 %
Havsalt	2,1 %
TOTAL	100 %

GENNEMSNITLIGE NÆRINGSINDHOLDSVÆRDIER (VARIERER AFHÆNGIG AF ÅRSTIDEN):

Næringsindhold:	Pr. 100 g:	Analysemetode:
Joule: (kJ) :	1379 kJ ± 86 kJ	Beregning
Kalorier (kcal):	330 kcal ± 21 kcal	Beregning
Protein:	19,3 g ± 0,7 g	NMML Nr. 63
Kulhydrater: (sukker):	< 0 g 0 g	Beregning
Fedt: (Mættede fedtsyrer): (Mono umættede fedtsyrer): (Poly umættede fedtsyrer):	28,4 g ± 1,0 g (7,0 g) (7,7 g) (12,5 g)	NMML Nr. 160 AOCS AOCS AOCS
Naturligt vandindhold:	0 g	NMML Nr. 23
Salt i vandfase:	0 g	Beregning
Aske:	0 g ± 0,17g	NMML Nr. 23
NaCl (salt):	2,1 g ± 0,5 g	Salt - analyse

MIKROBIOLOGISKE ANALYSEVÆRDIER VED PAKKEDATO:

Totalt aerobe mikroorganismer (30°C)	< 10000 /g	NMML Nr. 86
Lactobacillus: (25°C)	< 8000 /g	NMML Nr. 140
Gær og skimmel: (25°C)	< 100 /g	NMML Nr. 98
Staphylococcus aureus: (37°C)	< 100 /g	NMML Nr. 66
Coliforme/enterobacteriaceae: (37°C)	< 100 /g	NMML Nr. 144
Thermo tolerant coliforme: (44°C)	< 10 /g	NMML Nr. 125
Fæc. Enterococcus: (44°C)	< 100 /g	NMML Nr. 68
Listeria Monocytogenes:	< 10 /g	NMML Nr. 136
Listeria Monocytogenes:	< 100 cfu/g Ved slutningen af holdbarheden	NMML Nr. 136
Salmonella:	Negativ i 25 /g	NMML Nr. 71