



KALTGERÄUCHERT EINZELHANDEL



KALTGERÄUCHERT

Norlax bietet ein breites Standardsortiment an kaltgeräucherten Lachs- und Forellenprodukten in verschiedenen Größen von 50 g bis 1000 g. Produktspezifikationen wie Salzen, Räuchern, Trimmen, Reifegrad und etwaige Gewürze werden im engen Dialog mit jedem Kunden erörtert. Neben dem traditionellen, kaltgeräucherten Lachs oder der Forelle werden auch verschiedene scharfe Varianten wie Graved oder Pfeffer angeboten.

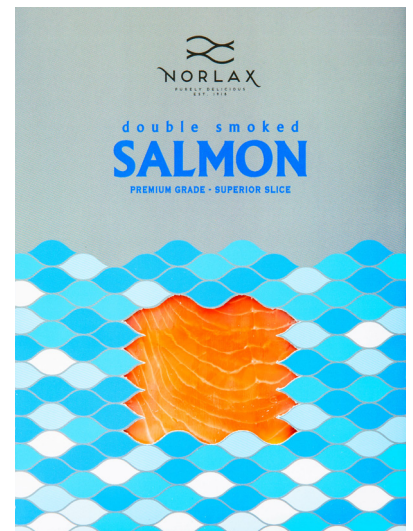
BEISPIEL DER SPEZIFIKATION

Kaltgeräucherter, norwegischer Lachs 100 g.
Handgeschnitten, ohne Stehgräten, ohne Fett und leicht trocken gesalzen.

10 Stück per Displaykarton.

- GMO-frei
- ASC-zertifiziert
- Sauberes Etikett "Clean Label", keine Zusätze
- Unterschiedliche Packungsgrößen und -formate
- Zum Verzehr bereit

Siehe ausführliche Produktbeschreibung auf Seite 3.



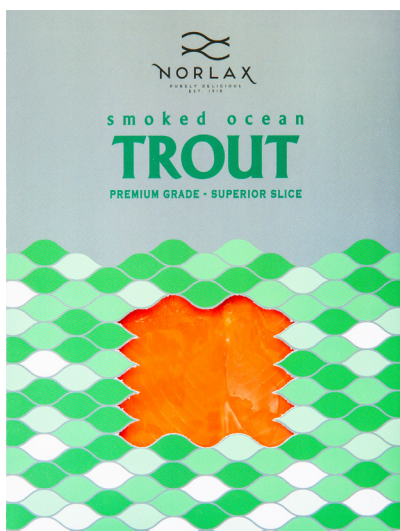
BEISPIEL DER SPEZIFIKATION

Kaltgeräucherte, dänische Forelle 100 g. Handgeschnitten, ohne Stehgräten, ohne Fett und leicht trocken gesalzen.

10 Stück per Displaykarton.

- GMO-frei
- ASC-zertifiziert
- Sauberes Etikett "Clean Label", keine Zusätze
- Unterschiedliche Packungsgrößen und -formate
- Zum Verzehr bereit

Siehe ausführliche Produktbeschreibung auf Seite 4.



BEISPIEL DER PRODUKTBESCHREIBUNG – LACHS

Produkt:	Ecgtter Norwegischer Räucherlachs (salmo salar)	Zusatzstoffe:	
Marke:	Norlax	Färbung:	Keine
Netto Gewicht:	50g, 100g, 150g, 200g, 300g, 500g, 1000g	Konservierungsmittel:	Keine
Empfohlen Haltbarkeit:	28 Tage bei < + 5 °C ab Verpackungsdatum	Antioxidantien:	Keine
	Nach dem öffnen 2 Tage bei < + 5 °C		
Verpackung:	In kuuststoffolie vakuumiert in kartons, auf Holz-palette	Organoleptische analyse:	
Kode System:	Verpackungsdatum und oder Haltbarkeitsdatum	Farbe:	Hellrot, (La Roche >14)
Allergene:	Fisch	Geschmack:	Frisch Räucherlachs, leicht gesalzen
Ursprungsland:	Norwegen	Geruch:	Leicht geräucherter Fisch
Aquakultur zone:	FAO 27	Textur:	Weich
Verwendungszweck:	Essfertig		
GMO:	Frei		

DURCHSCHNITTliche WERTE DER ZUTATEN (%):

Lachs (salmo salar)	97 %
Meersalz	3 %
TOTAL	100 %

TYPISCHE CHEMISCHE NÄHRWERTANGAGEN DER ZUSAMMENSETZUNG (DURCHSCHNITTlichen) - VON JAHREZEIT ABHÄNGIG:

Nährwerte:	Pr. 100 g:	Berechnungsgrundlagen:
Joule: (kJ) :	675 kJ ± 86 kJ	Berechnung
Kalorien (kcal):	161 kcal ± 21 kcal	Berechnung
Eiweiß:	22,1 g ± 0,7 g	NMLK Nr. 63
Kohlenhydrate: (zucker):	< 0,3 g 0 g	Berechnung
Fett: (Gesättigte Fettsäure): (Mono-Ungesättigte Fettsäure): (Poly-Ungesättigte Fettsäure):	8,1 g ± 1,0 g (1,2 g) (3,9 g) (2,5 g)	NMKL Nr. 160 AOCS AOCS AOCS
Natürliche Wassergehalt:	65 g	NMKL Nr. 23
Salz im Wasser:	4,4 g	Berechnung
Asche:	3,7 g ± 0,17 g	NMKL Nr. 23
NaCl (Salz)	3,0 g ± 0,5 g	Salz - Berechner

MIKROBIOLOGISCHE BEURTEILUNG AUF VERPACKUNGSDATUM:

Gesamtkeime: (30°C)	< 10000 /g	NMKL No. 86
Lactobacillus: (25°C)	< 8000 /g	NMKL No. 140
Hefen und Schimmeln: (25°C)	< 100 /g	NMKL No. 98
Staphylococcus aureus: (37°C)	< 100 /g	NMKL No. 66
Coliforme Keime: (37°C)	< 100 /g	NMKL No. 144
Hitze-tolerante Coliforme: (44°C)	< 10 /g	NMKL No. 125
Enterococcus: (44°C)	< 100 /g	NMKL No. 68
Listeria Monocytogenes:	< 10 /g	NMKL No. 136
Listeria Monocytogenes:	< 100 cfu/g Am Ende der Haltbarkeit	NMKL No. 136
Salmonellen:	In 25 /g nicht nachweisbar	NMKL No. 71

BEISPIEL DER PRODUKTBESCHREIBUNG – FORELLE

Produkt:	Echter Räucher Regenbogenforelle (oncorhynchus mykiss)	Zusatzstoffe:	
Marke:	Norlax	Färbung:	Keine
Netto Gewicht:	50g, 100g, 150g, 200g, 300g, 500g, 1000g	Konservierungsmittel:	Keine
Empfohlen haltbarkeit:	28 Tage bei < + 5 °C ab Verpackungsdatum Nach dem öffnen 2 Tage bei < + 5 °C	Antioxidantien:	Keine
Verpackung:	In kuuststoffolie vakuumiert in kartons, auf Holz-palette	Organoleptic analysis:	
Kode System:	Verpackungsdatum und oder Haltbarkeitsdatum	Farbe:	Hellrot, (La Roche >16)
Allergene:	Fisch	Geschmack:	Frisch Räucherlachs, leicht gesalzen
Ursprungsland:	Dänemark/Norwegen	Geruch:	Leicht geräucherter Fisch
Aquakultur zone:	FAO 27	Textur:	Weich
Verwendungszweck:	Essfertig		
GMO:	Frei		

DURCHSCHNITTliche WERTE DER ZUTATEN (%):

Forelle (oncorhynchus mykiss)	97 %
Meersalz	3 %
TOTAL	100 %

TYPISCHE CHEMISCHE NÄHRWERTANGABEN DER ZUSAMMENSETZUNG (DURCHSCHNITTlichen) - VON JAHREZEIT ABHÄNGIG:

Nutritional:	Pr. 100 g:	Berechnungsgrundlagen:
Joule: (kJ) :	651 kJ ± 78 kJ	Berechnung
Kalorien (kcal):	155 kcal ± 19 kcal	Berechnung
Eiweiß:	22,6 g ± 0,8 g	NMLK Nr. 63
Kohlenhydrate: (Zucker):	< 0,3 g 0 g	Berechnung
Fett: (Gesättigte Fettsäure): (Mono-Ungesättigte Fettsäure): (Poly-Ungesättigte Fettsäure):	7,2 g ± 0,7 g (1,5 g) (2,3 g) (2,8 g)	NMKL Nr. 160 AOCS AOCS AOCS
Natürliche Wassergehalt:	70 g	NMKL Nr. 23
Salz im Wasser:	4,4 g	Berechnung
Asche:	4,4 g ± 0,17 g	NMKL Nr. 23
NaCl (salz):	3,0 g ± 0,5 g	Salz - Berechner

MIKROBIOLOGISCHE BEURTEILUNG AUF VERPACKUNGSDATUM:

Gesamtkeime: (30°C)	< 10000 /g	NMKL Nr. 86
Lactobacillus: (25°C)	< 8000 /g	NMKL Nr. 140
Hefen und Schimmeln: (25°C)	< 100 /g	NMKL Nr. 98
Staphylococcus aureus: (37°C)	< 100 /g	NMKL Nr. 66
Coliforme Keime: (37°C)	< 100 /g	NMKL Nr. 144
Hitze-tolerante coliforme: (44°C)	< 10 /g	NMKL Nr. 125
Enterococcus: (44°C)	< 100 /g	NMKL Nr. 68
Listeria Monocytogenes:	< 10 /g	NMKL Nr. 136
Listeria Monocytogenes:	< 100 cfu/g Am Ende der Haltbarkeit	NMKL Nr. 136
Salmonellen:	In 25 /g nicht nachweisbar	NMKL Nr. 71