

Two pieces of hot-smoked salmon are presented on a piece of crumpled, aged paper. The salmon has a vibrant orange-gold color and a glistening, slightly charred skin. The background is a dark, textured wooden surface.

HEISSGERÄUCHERT EINZELHANDEL



NORLAX
PURELY DELICIOUS
EST. 1918

HEIßGERÄUCHERTER LACHS

Norlax bietet eine große Auswahl an heißgeräuchertem Lachs und Forellen. Sie sind in vielen Geschmacksvarianten erhältlich, von den traditionellen Natur- und Pfeffervarianten bis hin zu den schärferen Varianten wie Teriyaki, Cajun, Tomate und Knoblauch, Zitrone und Chili und Bärlauch. Alle unsere heißgeräucherten Produkte sind Skin-verpackt, was in einer guten Produktpräsentation resultiert und es vereinfacht, die Struktur und Qualität des heißgeräucherten Fisches zu erkennen.

BEISPIEL DER SPEZIFIKATION

Heißgeräucherter, norwegischer Lachs, ohne Stehgräten und mit Haut.

8 Stück per Displaykarton.

- ASC-zertifiziert
- GMO-frei
- Keine Zusätze
- Zum Verzehr bereit
- Unterschiedliche Packungsgrößen und -formate

Siehe ausführliche Produktbeschreibung auf Seite 3.



BEISPIEL DER SPEZIFIKATION

Heißgeräucherter norwegischer Lachs, ohne Stehgräten und mit Haut. Der Fisch ist gewürzt.

8 Stück per Displaykarton.

- ASC-zertifiziert
- GMO-frei
- Keine Zusätze
- Zum Verzehr bereit
- Gewürze: Pfeffer, Cajun, Zitronen-Chili und Tomaten-Knoblauch

BEISPIEL DER PRODUKTBESCHREIBUNG – HEISSGERÄUCHERTER LACHS

Produkt:	Heiß Norwegischer Räucherlachs (salmo salar)	Zusatzstoffe:	
Marke:	Norlax	Färbung:	Keine
Netto Gewicht:	100g, 125g, 150g, 180g, 200g	Konservierungsmittel:	Keine
Empfohlen Haltbarkeit:	30 Tage bei < + 5 °C ab Verpackungsdatum Nach dem öffnen 2 Tage bei < + 5 °C	Antioxidantien:	Keine
Verpackung:	Skin-verpackt in kartons, auf Holz-palette	Organoleptische analyse:	
Kode System:	Verpackungsdatum und oder Haltbarkeitsdatum	Farbe:	Goldorange
Allergene:	Fisch	Geschmack:	Echter geräucherter Geschmack
Ursprungsland:	Norwegen	Geruch:	Echter geräucherter
Aquakultur zone:	FAO 27	Textur:	Medium Festigkeit mit etwas Feuchtigkeit - nicht trocken oder fest
Verwendungszweck:	Essfertig		
GMO:	Frei		

DURCHSCHNITTliche WERTE DER ZUTATEN (%):

Lachs (salmo salar)	97,9 %
Meersalz	2,1 %
TOTAL	100 %

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

Nährwerte:	Pr. 100 g:	Berechnungsgrundlagen:
Joule: (kJ) :	896 kJ	Berechnung
Kalorien (kcal):	215 kcal	Berechnung
Eiweiß:	22 g	NMLK Nr. 63
Kohlenhydrate:	0,5 g	Berechnung
Fett: (Gesättigte Fettsäure): (Mono-Ungesättigte Fettsäure): (Poly-Ungesättigte Fettsäure):	14 g (1,6 g) (6,3 g) (3,6 g)	NMKL Nr. 160 AOCS AOCS AOCS
Natürliche Wassergehalt:	65 g	NMKL Nr. 23
Asche:	3,7 g	NMKL Nr. 23
NaCl (salz):	2,1 g	Salz - Berechner

MIKROBIOLOGISCHE BEURTEILUNG AUF VERPACKUNGSDATUM:

Gesamtkeime: (30°C)	< 1000 /g	NMKL Nr. 86
Lactobacillus: (25°C)	< 1000 /g	NMKL Nr. 140
Hefen und Schimmeln: (25°C)	< 100 /g	NMKL Nr. 98
Staphylococcus aureus: (37°C)	< 10 /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)	< 10 /g	NMKL Nr. 68
Listeria Monocytogenes:	< 10 /g	NMKL Nr. 136
Listeria Monocytogenes:	In 25 /g nicht nachweisbar	NMKL Nr. 136
Salmonellen:	In 25 /g nicht nachweisbar	NMKL Nr. 71

HEIßGERÄUCHERTE MAKRELE

Norlax bietet neben dem Standardsortiment an heißgeräuchertem Lachs und Forellen auch heißgeräucherte Makrelen an. Die heißgeräucherten Makrelen sind in zwei beliebten Geschmacksvarianten erhältlich: Neutral und Pfeffer.

BEISPIEL DER SPEZIFIKATION

Heißgeräucherte Makrele ohne Stehgräten und mit Haut.

8 Stück per Displaykarton.

- MSC-zertifiziert
- Keine Zusätze

Siehe ausführliche Produktbeschreibung auf Seite 5.



BEISPIEL DER SPEZIFIKATION

Heißgeräucherte Makrele ohne Stehgräten, mit Haut und Pfefferkörnern gewürzt.

8 Stück per Displaykarton.

- MSC-zertifiziert
- Keine Zusätze
- Gewürze: Pfeffer

BEISPIEL DER PRODUKTBESCHREIBUNG – HEISSGERÄUCHERTE MAKRELE

Produkt:	Ecgter Wild Räuchermakrele (scomber scombrus)	Zusatzstoffe:	
Marke:	Norlax	Färbung:	Keine
Netto Gewicht:	105g	Konservierungsmittel:	Keine
Empfohlen Haltbarkeit:	47 Tage bei < + 5 °C ab Verpackungsdatum Nach dem öffnen 2 Tage bei < + 5 °C	Antioxidantien:	Keine
Verpackung:	Skin-verpackt in kartons, auf Holz-palette	Organoleptische analyse:	
Kode System:	Verpackungsdatum und oder Haltbarkeitsdatum	Farbe:	Lust zu hellbraunes Fleisch
Allergene:	Fisch	Geschmack:	Frisch Räuchermakrele, leicht gesalzen
Ursprungsland:	Dänemark	Geruch:	Leicht geräucherter Fisch
Aquakultur zone:	FAO 27	Textur:	Medium Festigkeit mit etwas Feuchtigkeit - nicht trocken oder fest
Verwendungszweck:	Essfertig		
GMO:	Frei		

DURCHSCHNITTLICHE WERTE DER ZUTATEN (%):

Makrele (scomber scombrus)	97,9 %
Meerssalz	2,1 %
TOTAL	100 %

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

Nährwerte:	Pr. 100 g:	Berechnungsgrundlagen:
Joule: (kJ) :	1379 kJ ± 86 kJ	Berechnung
Kalorien (kcal):	330 kcal ± 21 kcal	Berechnung
Eiweiß:	19,3 g ± 0,7 g	NMKL Nr. 63
Kohlenhydrate: (zucker):	< 0 g 0 g	Berechnung
Fett: (Gesättigte Fettsäure): (Mono-Ungesättigte Fettsäure): (Poly-Ungesättigte Fettsäure):	28,4 g ± 1,0 g (7,0 g) (7,7 g) (12,5 g)	NMKL Nr. 160 AOCS AOCS AOCS
Natürliche Wassergehalt:	0 g	NMKL Nr. 23
Salz im Wasser:	0 g	Berechnung
Asche:	0 g ± 0,17g	NMKL Nr. 23
NaCl (salz):	2,1 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