

# KOLDRØGET FOODSERVICE





## KOLDRØGET

For kunne servicere det professionelle køkken kræver det høj fødevarer sikkerhed kombineret med ensartethed og kvalitet. Norlax har et bredt sortiment af hel- og forskårne sider i forskellige vægtvariationer. Det aftales i samarbejde med kunden hvilke specifikationer færdigvaren skal have. Alle vores koldrøgede fisk bliver vakuumpakket for at sikre holdbarhed og smag.

### EKSEMPEL PÅ SPECIFIKATION

Koldrøget norsk laks 300 g. Håndtrimmet, uden nerveben, uden fedt og nænsomt tørsaltet.

- GMO fri
- ASC certificeret
- Clean label, ingen tilsætningsstoffer
- Forskellige pakkestørrelser og -formater
- Spiseklar

Se detaljeret produktbeskrivelse på side 3.



### EKSEMPEL PÅ SPECIFIKATION

Koldrøget dansk ørred 500 g. Håndtrimmet, uden nerveben, uden fedt og nænsomt tørsaltet.

- ASC certificeret
- Clean label, ingen tilsætningsstoffer
- Forskellige pakkestørrelser og -formater
- Spiseklar

Se detaljeret produktbeskrivelse på side 4.



## EKSEMPEL PÅ PRODUKTBEKRÆFTELSE - LAKS

|                       |                                                                         |                               |                                  |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| <b>Produkt:</b>       | <b>Naturligt Røget Norsk Laks (salmo salar)</b>                         | <b>Additiver:</b>             |                                  |
| <b>Mærke:</b>         | <b>Norlax</b>                                                           | Farvestoffer:                 | Ingen                            |
| Nettovægt:            | 300 g, 500g, 1000g, 900-1200g, 1200-1500g, 2200-2600g                   | Konservingsmidler:            | Ingen                            |
| Anbefalet holdbarhed: | 28 dage ved < + 5 °C fra pakkedato, efter åbning 2 dage ved < + 5 °C    | Antioxidanter:                | Ingen                            |
| Pakke information:    | Vakuumeret i plastikfolie, pakket i papkartoner og stablet på træpaller | <b>Organoleptisk analyse:</b> |                                  |
| Mærkning:             | Pakkedato og/eller holdbarhedsdato                                      | Farve:                        | Lyserød, (La Roche >14)          |
| Allergener:           | Fisk                                                                    | Smag:                         | Frisk røget laks, lettere saltet |
| Oprindelsesland:      | Norge                                                                   | Lugt:                         | Letrøget fisk                    |
| Opdrætsområde:        | FAO 27                                                                  | Struktur:                     | Smelter på tungen                |
| Anvendelsesformål:    | Spiseklar                                                               |                               |                                  |
| GMO:                  | Fri                                                                     |                               |                                  |

### GENNEMSNITLIGE VÆRDIER AF INGREDIENSER (%):

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Laks (salmo salar) | 97 %  |
| Havsalt            | 3 %   |
| TOTAL              | 100 % |

### GENNEMSNITLIGE NÆRINGSINDHOLDSVÆRDIER (VARIERER AFHÆNGIG AF ÅRSTIDEN):

| Næringsindhold:                                                                  | Pr. 100 g:                                     | Analysemetode:                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Joule: (kJ) :                                                                    | 675 kJ ± 86 kJ                                 | Beregning                            |
| Kalorier (kcal):                                                                 | 161 kcal ± 21 kcal                             | Beregning                            |
| Protein:                                                                         | 22,1 g ± 0,7 g                                 | NMLK Nr. 63                          |
| Kulhydrater: (sukker):                                                           | < 0,3 g<br>0 g                                 | Beregning                            |
| Fedt: (Mættede fedtsyrer): (Mono umættede fedtsyrer): (Poly umættede fedtsyrer): | 8,1 g ± 1,0 g<br>(1,2 g)<br>(3,9 g)<br>(2,5 g) | NMKL Nr. 160<br>AOCS<br>AOCS<br>AOCS |
| Naturligt vandindhold:                                                           | 65 g                                           | NMKL Nr. 23                          |
| Salt i vandfase:                                                                 | 4,4 g                                          | Beregning                            |
| Aske:                                                                            | 3,7 g ± 0,17 g                                 | NMKL Nr. 23                          |
| NaCl (salt):                                                                     | 3,0 g ± 0,5 g                                  | Salt - analyse                       |

### MIKROBIOLOGISKE ANALYSEVÆRDIER VED PAKKEDATO:

|                                      |                                               |              |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------|
| Totalt aerobe mikroorganismer (30°C) | < 10000 /g                                    | NMKL Nr. 86  |
| Lactobacillus: (25°C)                | < 8000 /g                                     | NMKL Nr. 140 |
| Gær og skimmel: (25°C)               | < 100 /g                                      | NMKL Nr. 98  |
| Staphylococcus aureus: (37°C)        | < 100 /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)           | < 100 /g                                      | NMKL Nr. 68  |
| Listeria Monocytogenes:              | < 10 /g                                       | NMKL Nr. 136 |
| Listeria Monocytogenes:              | < 100 cfu/g<br>Ved slutningen af holdbarheden | NMKL Nr. 136 |
| Salmonella:                          | Negativ i 25 /g                               | NMKL Nr. 71  |

## EKSEMPEL PÅ PRODUKTBEKRÆFTELSE - ØRRED

|                       |                                                                         |                               |                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Produkt:</b>       | <b>Naturligt Røget Regnbueørred (oncorhynchus mykiss)</b>               | <b>Additiver:</b>             |                                   |
| <b>Mærke:</b>         | <b>Norlax</b>                                                           | Farvestoffer:                 | Ingen                             |
| Nettovægt:            | 300g, 500g, 1000g, 900-1200g, 1200-1500g                                | Konservingsmidler:            | Ingen                             |
| Anbefalet holdbarhed: | 28 dage < + 5 °C fra pakkedato, efter åbning 2 dage ved < + 5 °C        | Antioxidanter:                | Ingen                             |
| Pakke information:    | Vakuumeret i plastikfolie, pakket i papkartoner og stablet på træpaller | <b>Organoleptisk analyse:</b> |                                   |
| Mærkning:             | Pakkedato og/eller holdbarhedsdato                                      | Farve:                        | Lyserød, (La Roche >16)           |
| Allergener:           | Fisk                                                                    | Smag:                         | Frisk røget ørred, lettere saltet |
| Oprindelsesland:      | Danmark/Norge                                                           | Lugt:                         | Letroget fisk                     |
| Opdrætsområde:        | FAO 27                                                                  | Struktur:                     | Smelter på tungen                 |
| Anvendelsesformål:    | Spiseklar                                                               |                               |                                   |
| GMO:                  | Fri                                                                     |                               |                                   |

### GENNEMSNITLIGE VÆRDIER AF INGREDIENSER (%):

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Ørred (oncorhynchus mykiss) | 97 %  |
| Havsalt                     | 3 %   |
| TOTAL                       | 100 % |

### GENNEMSNITLIGE NÆRINGSINDHOLDSVÆRDIER (VARIERER AFHÆNGIG AF ÅRSTIDEN):

| Næringsindhold:                                                                        | Pr. 100 g:                                     | Analysemetode:                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Joule: (kJ) :                                                                          | 651 kJ ± 78 kJ                                 | Beregning                            |
| Kaloier (kcal):                                                                        | 155 kcal ± 19 kcal                             | Beregning                            |
| Protein:                                                                               | 22,6 g ± 0,8 g                                 | NMLK Nr. 63                          |
| Kulhydrater: (sukker):                                                                 | < 0,3 g<br>0 g                                 | Beregning                            |
| Fedt: (Mættede fedtsyrer):<br>(Mono umættede fedtsyrer):<br>(Poly umættede fedtsyrer): | 7,2 g ± 0,7 g<br>(1,5 g)<br>(2,3 g)<br>(2,8 g) | NMKL Nr. 160<br>AOCS<br>AOCS<br>AOCS |
| Naturligt vandindhold:                                                                 | 70 g                                           | NMKL Nr. 23                          |
| Salt i vandfase:                                                                       | 4,4 g                                          | Beregning                            |
| Aske:                                                                                  | 4,4 g ± 0,17 g                                 | NMKL Nr. 23                          |
| NaCl (salt):                                                                           | 3,0 g ± 0,5 g                                  | Salt - analyse                       |

### MIKROBIOLOGISK ANALYSEVÆRDIER VED PAKKEDATO:

|                                       |                                               |              |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------|
| Totalt aerobe mikroorganismer: (30°C) | < 10000 /g                                    | NMKL Nr. 86  |
| Lactobacillus: (25°C)                 | < 8000 /g                                     | NMKL Nr. 140 |
| Gær og skimmel: (25°C)                | < 100 /g                                      | NMKL Nr. 98  |
| Staphylococcus aureus: (37°C)         | < 100 /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)            | < 100 /g                                      | NMKL Nr. 68  |
| Listeria Monocytogenes:               | < 10 /g                                       | NMKL Nr. 136 |
| Listeria Monocytogenes:               | < 100 cfu/g<br>Ved slutningen af holdbarheden | NMKL Nr. 136 |
| Salmonella:                           | Negativ i 25 /g                               | NMKL Nr. 71  |