



VARMRØGET FOODSERVICE



NORLAX

PURELY DELICIOUS
EST. 1918

VARMRØGET LAKS

Norlax har et bredt standardsortiment af varmrøgede laks og ørreder i hel- eller forskårne sider. Alle de varmrøgede hele eller forskårne sider laves i forskellige størrelser fra 300 g til 3000 g. I tæt samarbejde med kunden finder vi de produktspecifikationer fx saltning, røgning, trimning, modning og evt. krydderier som passer til kundens ønske. De varmrøgede produkter kan laves med forskellige krydderier bl.a. peber, tomat og hvidløg, teriyaki og cajun.



EKSEMPEL PÅ SPECIFIKATION

Neutral varmrøget norsk laks helside med skind. Håndtrimmet, uden nerveben, uden fedt og nænsomt lagesaltet.

- GMO fri
- Ingen tilsætningsstoffer
- Pakkestørrelser fra 300 g op til 3 kg
- ASC certificeret
- Spiseklar

Se detaljeret produktbeskrivelse på side 3.

EKSEMPEL PÅ SPECIFIKATION

Varmrøget norsk laks helside med skind. Håndtrimmet, uden nerveben, uden fedt, nænsomt lagesaltet og krydret med tomat & hvidløg.

- GMO fri
- Ingen tilsætningsstoffer
- Pakkestørrelser fra 300 g op til 3 kg
- ASC certificeret
- Spiseklar
- Krydderi varianter: Peber, teriyaki, cajun, ramsløg, tomat & hvidløg og lemon & chili



EKSEMPEL PÅ PRODUKTBEKRIVELSE - VARMRØGET LAKS

Produkt:	Naturligt Røget Norsk Laks (salmo salar)	Additiver:	
Mærke:	Norlax	Farvestoffer:	Ingen
Nettovægt:	300 g, 500g, 1000g, 900-1200g, 1200-1500g 2200-2600g	Konservingsmidler:	Ingen
Anbefalet holdbarhed:	30 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	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: (Mættede fedtsyrer): (Mono umættede fedtsyrer): (Poly umættede fedtsyrer):	14 g (1,6 g) (6,3 g) (3,6 g)	NMKL Nr. 160 AOCS AOCS 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:

Totalt 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