



# HEISSGERÄUCHERT GASTRONOMIE



## HEISSGERÄUCHERT LACHS

Norlax bietet ein breites Standardsortiment an heißgeräuchertem Lachs und Forellen in ganzen oder vorgeschnittenen Seiten. Alle heißgeräucherten, ganzen oder vorgeschnittenen Seiten werden in verschiedenen Größen von 300 g bis 3000 g hergestellt. Produktspezifikationen wie Salzen, Räuchern, Trimmen, Reifegrad und eventuelle Gewürze werden im engen Dialog mit jedem Kunden erörtert. Die heißgeräucherten Produkte können unter anderem mit verschiedenen Gewürzen hergestellt werden z.B. Pfeffer, Tomaten und Knoblauch, Teriyaki und Cajun.



### BEISPIEL DER SPEZIFIKATION

Neutraler, heißgeräucherter, norwegischer Lachs, ganzseitig mit Haut. Handgeschnitten, ohne Stehgräten, fettfrei und zart gesalzen.

- GMO-frei
- Keine Zusätze
- Packungsgrößen von 300 g bis 3 kg
- ASC-zertifiziert
- Zum Verzehr bereit

Siehe ausführliche Produktbeschreibung auf Seite 3.

### BEISPIEL DER SPEZIFIKATION

Heißgeräucherter, norwegischer Lachs, ganzseitig mit Haut. Handgeschnitten, ohne Stehgräten, ohne Fett, leicht gesalzen und mit Tomate & Knoblauch gewürzt.

- GMO-frei
- Keine Zusätze
- Packungsgrößen von 300 g bis 3 kg
- ASC-zertifiziert
- Zum Verzehr bereit
- Gewürzsorten: Pfeffer, Teriyaki, Cajun, Bärlauch, Tomate & Knoblauch und Zitrone & Chili



## BEISPIEL DER PRODUKTBESCHREIBUNG – HEISSGERÄUCHERTER LACHS

<b>Produkt:</b>	<b>Heiß Norwegischer Räucherlachs (salmo salar)</b>	<b>Zusatzstoffe:</b>	
<b>Marke:</b>	<b>Norlax</b>	Färbung:	Keine
Netto Gewicht:	300g, 500g, 1000g, 900-1200g, 1200-1500g	Konservierungsmittel:	Keine
	2200-2600g	Antioxidantien:	Keine
Empfohlen Haltbarkeit:	30 Tage bei < + 5 °C ab Verpackungsdatum Nach dem öffnen 2 Tage bei < + 5 °C	<b>Organoleptische analyse:</b>	
Verpackung:	Vakuumierte Folie in kartons, auf Holz-paletten	Farbe:	Goldorange
Kode System:	Verpackungsdatum und oder Haltbarkeitsdatum	Geschmack:	Echter geräucherter Geschmack
Allergene:	Fisch	Geruch:	Echter geräucherter
Ursprungsland:	Norwegen	Textur:	Medium Festigkeit mit etwas Feuchtigkeit - nicht trocken oder fest
Aquakultur zone:	FAO 27		
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