



## **KALTGERÄUCHERT**

Um die professionelle Küche bedienen zu können, bedarf es einer hohen Lebensmittelsicherheit bei gleichzeitiger Einheitlichkeit und Qualität. Norlax bietet eine große Auswahl an ganzen und vorgeschnittenen Seiten in verschiedenen Gewichtsvarianten. In Zusammenarbeit mit dem Kunden wird vereinbart, welche Spezifikationen das fertige Produkt haben soll. Alle unsere kaltgeräucherten Fische sind vakuumverpackt, um Haltbarkeit und Geschmack zu gewährleisten.

### **BEISPIEL DER SPEZIFIKATION**

Kaltgeräucherter, norwegischer Lachs 300 g. Handgeschnitten, ohne Stehgräten, ohne Fett und leicht trocken gesalzen.

- 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 500 g. Handgeschnitten, ohne Stehgräten, ohne Fett und leicht trocken gesalzen.

- 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: Ecgter Norwegischer Räucherlachs

(salmo salar)

Marke: Norlax

Netto Gewiecht: 300g, 500g, 1000g, 900-1200g, 1200-1500g,

2200-2600g

Empfohlen Haltbarkeit: 28 Tage bai < + 5 °C ab Verpackungsdatum

Nach dem öffnen 2 Tage bei < + 5 °C

Verpackung: In kuuststofffolie vakuumieret in kartons, auf

Holz-palette

Kode System: Verpackungsdatum und oder Haltbarkeitsdatum

Allergene: Fisch
Ursprungsland: Norwegen
Aquakultur zone: FAO 27
Verwendungszweck: Essfertig
GMO: Frei

#### Zusatzstoffe:

Färbung: Keine Konservierungsmittel: Keine Antioxidantien: Keine

#### Organoleptische analyse:

Farbe: Hellrot, (La Roche >14)

Geschmack: Frisch Räucherlachs, leicht gesalzen

Geruch: Leicht geräucherter Fisch

Textur: Weich

### **DURCHSCHNITTLICHE WERTE DER ZUTATEN (%):**

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

# TYPISCHE CHEMISCHE NÄHRWERTANGAGEN DER ZUSAMMMENSETZUNG (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 (1,2 g) (3,9 g) (2,5 g)	± 1,0 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 Schimmln: (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)

Marke: Norlax

Netto Gewiecht: 300g, 500g, 1000g, 900-1200g, 1200-1500g Empfohlen haltbarkeit: 28 Tage bai < + 5 °C ab Verpackungsdatum

Nach dem öffnen 2 Tage bei < + 5 °C

Verpackung: In kuuststofffolie vakuumieret in kartons, auf

Holz-palette

Kode System: Verpackungsdatum und oder Haltbarkeitsdatum

Allergene: Fisch

Ursprungsland: Dänemark/Norwegen

Aquakultur zone: FAO 27 Verwendungszweck: Essfertig GMO: Frei Zusatzstoffe:

Färbung: Keine Konservierungsmittel: Keine Antioxidantien: Keine

Organoleptic analysis:

Farbe: Hellrot, (La Roche >16)

Geschmack: Frisch Räucherlachs, leicht gesalzen Geruch: Leicht geräucherter Fisch

Geruch: Leicht geräucherter Fisch Textur: Weich

## **DURCHSCHNITTLICHE WERTE DER ZUTATEN (%):**

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

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

Nutritional:	Pr. 1	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: (Gesättige Fettsäure): (Mono-Ungesättige Fettsäure): (Poly-Ungesättige Fettsäure):	7,2 g (1,5 g) (2,3 g) (2,8 g)	± 0,7 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