



HEISSGERÄUCHERT EINZELHANDEL

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