

Allgemeine Merkmale

Produkt: Stremellachsstücke, Pfeffer
 Rohware: Lachs (Salmo salar) aus Aquakultur in Norwegen
 Füllmenge: 125g: 1 Stremellachsstück
 250g: 2 Stremellachsstücke à 125g
 Herstellung: gesalzen und heißgeräuchert
 Zutaten: Lachs (Salmo salar), Salz, Gewürze, Rauch
 Verpackung/Lagerung
 Verpackungsmaterial: Schwarze Kunststoffschale
 Folie: neutrale Folie, mit Schmucketikett
 Unter Schutzatmosphäre verpackt
 Lagerbedingungen/: frisch: 2°C – 7°C 16 Tage
 Mindesthaltbarkeitsdatum: TK: - 18°C 180 Tage

Chemisch-physikalische Kriterien

pH-Wert: < 6,50
 Salz: 1,5 – 2,5 g/100g

Mikrobiologische Kriterien

Koloniezahl, aerob mesophil: < 1000000 KBE/g
 Enterobacteriaceae: < 10000 KBE/g
 Hefen und Schimmelpilze: < 1000 KBE/g
 Listeria monocytogenes < 100 KBE/g
 Salmonellen negativ in 25 g
 entsprechend den Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB bzw. unseren daran angelehnten Prüfmethode

Sensorische Kriterien

Aussehen: gleichmäßig glänzend
 Geruch: spezifisch aromatisch, mild rauchig
 Geschmack: mild salzig, saftig
 Konsistenz: fest und zart

Nähr- und Brennwerte (durchschnittlich/100g)

Brennwert kJ (kcal) : 919/220
 Eiweiß in g 21,8
 Kohlenhydrate in g 0,9
 Fett in g 14,4

Verwendungshinweise

Bis zur Verwendung gekühlt bei max. 7°C bzw. tiefgefroren aufbewahren. Den Lachs aus der Verpackung nehmen. Er sollte zum Verzehr Zimmertemperatur haben. Tipp: Erwärmen Sie den Stremellachs kurz in der Mikrowelle oder im Backofen. Dazu passt Reis oder Nudeln mit Gemüse nach Wahl.

Mögliche Auswirkungen auf sensible und anfällige Verbraucher

Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung bei sachgerechter Lagerung und Zubereitung unbedenklich. Bei Stoffwechselerkrankungen ist ggf. auf ärztlichen Rat der Genuss zu beschränken. Gegenanzeigen: Allergien gegenüber Fisch.

Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Bestimmungen und der jeweils geltenden Verkehrsauffassung und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung der erforderlichen Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden.

Das Produkt bzw. dessen Zutaten sind nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt.

GVO: Produkt ist nicht deklarationspflichtig

Sonstiges zur Information Bitte eine Kopie aufbewahren. Unterschriebenes Original zurück an Abrahams.
 Diese Spezifikation wird von uns anerkannt und bildet die Vertragsgrundlage für unsere künftigen Kontrakte und Bestellungen.

Kunde:		Dirk Abrahams GmbH	
Datum:		Datum:	
Unterschrift:		Unterschrift:	