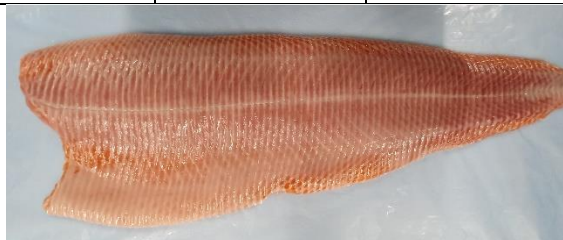


	<b>Specifikation</b> <b>Specification</b> <b>Spezifikation</b>	Dato/Date /Datum: 19.10.21	Udarb. af/made by/ hergestellt von: ME
			Godkendt af Approved by Genehmigt von: PB/TBC

Produkt/Product/Produkt						
<b>Lakse filet trim E/Salmon filet trim E/Lachsfilet trimm E</b>						
Størrelse/ size/ Größe	0,6 - 1,0 kg	1,0 - 1,4 kg	1,4 - 1,8 kg	1,8 - 2,2 kg	2,2 - 2,6 kg	2,6 - 3,0 kg



Råvare/Raw material/Rohstoff		
Hel laks Salmo salar/Whole Salmon Salmo salar/Ganzer Lachs Salmo salar		
Kvalitet/Quality/Qualität	Produktionsmetode/Production Method/ Herstellungsmethode	Oprindelse/Origin/Ursprung
Superior	Opdræt/Farmed salmon/Zuchtlachs (ASC/Global GAP)	Norge/Færøerne Norway/Faroe Islands Norwegen/Färöer

	Væsentlige kendetegn	Essential characteristics	Wesentliche Merkmale
Kød Meat Fleisch	Rød farve Intet skadet kød Fast og elastisk	Red color No damaged meat Firm and elastic	Rot farve Kein beschädigtes Fleisch Fest und elastisch
Farve Color Farbe	Iht. The SalmoFan™ Og kundekrav	Acc. The SalmoFan™ and customer requirements	Acc. Der SalmoFan™ Und Kundenanforderungen
Lugt Smell Geruch	Lugten er arttypisk	The smell is species typical	Der Geruch ist arttypisch



Forventet anvendelse/Expected use/Voraussichtliche Verwendung
Laksen kan konsumeres både rå og tilberedt. Laks til sushi frysebehandles hos Seawell
The salmon can be consumed both raw and cooked. Salmon for sushi is frozen at Seawell
Der Lachs kann sowohl roh als auch gekocht verzehrt werden. Lachs für Sushi wird gefroren bei Seawell

Lagring/Storage/Lagerung	Holdbarhed/Shelf life/Haltbarkeit	Transport/Transportation/Transport
Frossen: opbevares ved -18° C Frozen: Store at -18° C Gefroren: Bei -18° C lagern	2 år 2 Years 2 Jahre	Produktet distribueres ved -18° C The product is distributed at -18° C Das Produkt wird bei -18° C verteilt
Fersk: opbevares ved 0-2° C på is Fresh: store at 0-2° C on ice Frisch: bei 0-2° C auf Eis lagern	10 dage 10 days 10 Tage	Produktet distribueres ved 0-2° C på is The product is distributed at 0-2° C on ice Das Produkt wird bei 0-2° C auf Eis verteilt



# Specifikation Specification Spezifikation

Dato/Date  
/Datum:  
19.10.21

Udarb. af/made by/  
hergestellt von:  
ME

Godkendt af  
Approved by  
Genehmigt von:  
PB/TBC



## TRIM E

- |                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| 1) Backbone off   | 7) Pin bone out        |
| 2) Bellybone off  | 8) Back trimmed        |
| 3) Backfin off    | 9) Tailpiece off       |
| 4) Collarbone off | 10) Belly membrane off |
| 5) Belly fat off  | 11) Nape trimmed       |
| 6) Belly fins off | 12) Skin off - normal  |

Emballage/Packaging/Verpackung		
Polykasser med blå ark/pose og is	Yder/Inder	Til fersk forsendelse
Polycases with blue sheets/bags and ice	Outer/Inner	For fresh shipping
Polykåsten mit blauen Blättern/Tüte und Eis	Außen/Innen	Für frischen Versand
Papkasser med blå ark/pose	Yder/Inder	Til frost forsendelse interleaved
Cardboard boxes with blue sheets/bags	Outer/Inner	For frozen shipping - Interleaved
Kartons mit blauen Blättern/Tüte	Außen/Innen	Für den Frostversand - Interleaved verpackt
Polykasser + is/Papkasser med blå plast/evt. guldplade	Yder/Inder	Til fersk og frosne forsendelse Vakuumpakning
Polycases+ice/Cardboard, blue plastic/possibly gold board	Outer/Inner	For fresh and frozen shipping - Vacuumpackage
Polykåsten + Eis/Kartons mit Kunststoff/vielleicht Gold-Platte	Außen/Innen	Für frischen und gefrorenen Versand Vakuumverpackung

<b>GMO-erklæring</b>	Produktet indeholder ikke genetisk modificeret organismer (GMO) eller består af organismer, som er produceret af GMO
<b>GMO Statement</b>	The product does not contain genetically modified organisms (GMOs) or consists of organisms produced by GMOs
<b>GVO-Erklärung</b>	Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder besteht aus Organismen, die von GVO produziert werden
<b>Allergener</b> <b>Allergens</b> <b>Allergenen</b>	<b>Fisk</b> (Laks) <b>Fish</b> (Salmon) <b>Fisch</b> (Lachs)

Mikrobiologi/Microbiology/Mikrobiologie	
Totalkim TVC Gesamtkeimzahl	<1.000.000 cfu/g <1.000.000 cfu/g <1.000.000 KbE/g
Enterococcus	<10 cfu/g <10 cfu/g <10 KbE/G
Escherichia coli	<10 cfu/g <10 cfu/g <10 KbE/G
Listeria monocytogenes	Negativ i 25 g Negative in 25 g Nicht nachgewiesen in 25 g