

| | | | |
|---|--|----------------------------------|--|
|  | Specifikation Specification Spezifikation | Dato/Date /Datum: 18.10.21 | Udarb. af/made by/ hergestellt von: ME |
| | | | Godkendt af Approved by Genehmigt von: PB/TBC |

| Produkt/Product/Produkt | | | | | | | | | | |
|--|---------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Lakse portioner uden skind – Trim E/Salmon portions without skin – Trim E/ Lachs Portionen ohne Haut – Trimm E | | | | | | | | | | |
| Størrelse/ size/ Größe | 80-100g | 100-120g | 120-140g | 150-170g | 140-160g | 160-180g | 170-190g | 180-200g | 190-210g | 200-220g |



| 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 |
|--|
| Alle portioner forventes at blive varmebehandlet inden konsumering. |
| All portions are expected to be heat treated before consumption. |
| Es wird erwartet, dass alle Portionen vor dem Verzehr wärmebehandelt werden. |

| Lagring/StorageLagerung | Holdbarhed/Shelf life/Haltbarkeit | Transport/Transportation/Transport |
|---|--|--|
| Frossen: opbevares ved -18° C Frozen: Store at -18° C Gefroren: Bei -18° C lagern | 2 år/IQF: 1 år 2 Years/IQF: 1 year 2 Jahre/IQF: 1 Jahr | 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: 18.10.21 | Udarb. af/made by/ hergestellt von: ME |
| | | | Godkendt af Approved by Genehmigt von: PB/TBC |

| 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 med blåen Blättern/Tüte und Eis | Außen/Innen | Für frischen Versand |
| Papkasser med blå ark/pose | Yder/Inder | Til frost forsendelse |
| Cardboard boxes with blue sheet/bag | Outer/Inner | For frozen shipping |
| Kartons mit blåen Blättern/Tüte | Außen/Innen | Für den Frostversand |
| Bakker med folie | Inder | MAP-pakning, fersk forsendelse |
| Trays with foil | Inner | MAP packaging, fresh shipment |
| Trays mit Folie | Innen | MAP-Verpackung, frische Lieferung |
| GMO-erklæring | | |
| GMO Statement | Produktet indeholder ikke genetisk modificeret organismer (GMO) eller består af organismer, som er produceret af GMO | |
| GVO-Erklärung | The product does not contain genetically modified organisms (GMOs) or consists of organisms produced by GMOs | |
| Allergener | Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder besteht aus Organismen, die von GVO produziert werden | |
| Allergens | Fisk (Laks) | |
| Allergenen | Fish (Salmon) | |
| | Fisch (Lachs) | |

| Mikrobiologi/Microbiology/Mikrobiologie | |
|---|--|
| Totalkim | <1.000.000 cfu/g |
| TVC | <1.000.000 cfu/g |
| Gesamtkeimzahl | <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 |