

	Specifikation Specification Spezifikation	Dato/Date /Datum: 08.01.24	Udarb. af/made by/ hergestellt von: ME
			Godkendt af Approved by Genehmigt von: PB/TBC

Produkt/Product/Produkt
Lakse steaks/Salmon Steaks/Lachssteak



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/Skotland Norway/Faroe Islands/Scotland Norwegen/Färöer/Schottland

	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
Lakse steaks forventes at blive varmebehandlet inden konsumering. Salmon Steaks are expected to be heat treated before consumption. Es wird erwartet, dass Lachssteaks vor dem Verzehr wärmebehandelt werden.

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/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: 08.01.24	Udarb. af/made by/ hergestellt von: ME
			Godkendt af Approved by Genehmigt von: PB/TBC

Emballage/Packaging/Verpackung		
Polykasser med blå pose og is	Yder/Inder	Til fersk forsendelse
Polycases with blue bag and ice	Outer/Inner	For fresh shipping
Polykåsten mit blauen Tüte und Eis	Außen/Innen	Für frischen Versand
Papkasser med blå pose	Yder/Inder	Til frost forsendelse interleaved
Cardboard boxes with blue bags	Outer/Inner	For frozen shipping - Interleaved
Kartons mit blauen Tüte	Außen/Innen	Für den Frostversand - Interleaved verpackt
Polykasser + is/Papkasser/Vakuumpose	Yder/Inder	Til fersk og frosen forsendelse Vakuumpakning
Polycases + ice/Cardboard/Vacuum bag	Outer/Inner	For fresh and frozen shipping Vacuum package
Polykåsten + Eis/Kartons/Vakuumbutel	Außen/Innen	Für frischen und gefrorenen Versand Vakuumpackung

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

Nutritional values per 100g	
Energy	947 kJ / 228 kcal
Fat	18 g
- of which fatty acids	2,2 g
Carbohydrates	0 g
- of which sugars	0 g
Starch	0 g
Protein	16 g
Salt	0,12 g

	Specifikation Specification Spezifikation	Dato/Date /Datum: 08.01.24	Udarb. af/made by/ hergestellt von: ME
			Godkendt af Approved by Genehmigt von: PB/TBC

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

Overensstemmelse med gældende lovgivning	Compliance with current legislation	Einhaltung der geltenden Gesetze
Emballage/ Packaging/ Verpackung: EU no. 10/2011 and EU no. 1282/2011		
Kontaminanter/Contaminants/Kontaminanten: EU 915/2023 and amendments		