

	Specifikation Specification Spezifikation	Dato/ Date /Datum: 05.01.2026	Udarb. af/ made by/ hergestellt von: ME
			Godkendt af Approved by Genehmigt von: PB/TBC

Produkt/ Product /Produkt						
Lakse filet trim D/ Salmon filet trim D / Lachsfilet trimm D						
Skind: afskællet eller ikke afskællet/ Skin: descaled or not descaled / Haut: Geschält oder ungeschält						
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 /zuchtlaachs (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 farbe 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
Produktet kan konsumeres både rå, røget og varmebehandlet.
The product can be consumed both raw, smoked and heat treated.
Das Produkt kann roh, geräuchert und wärmebehandelt verzehrt werden.



TRIM D

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

	Specifikation Specification Spezifikation	Dato/ Date /Datum: 05.01.2026	Udarb. af/ made by/ hergestellt von: ME
			Godkendt af Approved by Genehmigt von: PB/TBC

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 erteilt

Håndtering	Handling	Handhabung
Optøning Optøs i emballagen ved 2 – 5 °C, og opbevares straks herefter som fersk (Se lagring)	Thawing Thaw in the packaging at 2 – 5 °C, then store immediately as fresh (See storage)	Auftauen In der Verpackung bei 2 – 5 °C auftauen lassen und anschliessend sofort wie frisch lagern. (Siehe Lagerung)
Optøet i uåbnet emballage Holdbarhed sushi: 24 timer Produkter til varmebehandling 10 dage	Thawed in unopened packaging Shelf life sushi: 24 hours Products for heat treatment 10 days	Aufgetaut in ungeöffneter Verpackung Haltbarkeit Sushi: 24 Stunden Produkte zur Wärmebehandlung: 10 Tage
Optøet efter åbning af emballage Holdbarhed 24 timer	Thawed after opening packaging Shelf life 24 hours	Aufgetaut nach dem Öffnen der Verpackung Haltbarkeit 24 Stunden
Fersk i uåbnet emballage Holdbarhed sushi: 24 timer Produkter til varmebehandling 10 dage	Fresh in unopened packaging Shelf life sushi: 24 hours Products for heat treatment 10 days	Frisch in ungeöffneter Verpackung Haltbarkeit Sushi: 24 Stunden Produkte zur Wärmebehandlung: 10 Tage
Fersk efter åbning af emballage Holdbarhed 24 timer	Fresh after opening the packaging Shelf life 24 hours	Frisch nach dem Öffnen der Verpackung Haltbarkeit 24 Stunden

Emballage/ Packaging / Verpackung		
Polykasser med blå ark/pose og is	Yder/Inner	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/Inner	Til frost forsendelse - interleaved
Cardboard boxes with blue sheet/bag	Outer/Inner	For frozen shipping - Interleaved
Kartons mit blauen Blättern/Tüte	Außen/Innen	Für den Frostversand - Interleaved verpackt
Polykasser + is/Papkasser/Vakuumpose/ evt. guldplade	Yder/Inner	Til fersk og frossen forsendelse - Vakuumpakning
Polycases + ice/Cardboard/Vacuum bag/ possibly gold board	Outer/Inner	For fresh and frozen shipping - Vacuum package
Polykåsten + Eis/Kartons/Vakuumbutel/ vielleicht Gold-Platte	Außen/Innen	Für frischen und gefrorenen Versand - Vakuumverpackung

	Specifikation Specification Spezifikation	Dato/ Date /Datum: 05.01.2026	Udarb. af/ made by/ hergestellt von: ME
			Godkendt af Approved by Genehmigt von: PB/TBC

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

Mikrobiologi/ Microbiology /Mikrobiologie	
Totalkim TVC Gesamtkeimzahl	<500.000 cfu/g <500.000 cfu/g <500.000 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 amendments		
Kontaminanter/ Contaminants / Kontaminanten : EF no. 396/2005 and EU 915/2023 and amendments		