

	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
Laksehaler/ Salmon tails/Lachsschwänze



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/Zucht lachs (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
Laksehaler forventes at blive varmebehandlet inden konsumering.
Salmon tails are expected to be heat treated before consumption.
Es wird erwartet, dass die Lachsschwänze 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 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: 05.01.2026	Udarb. af/ made by/ hergestellt von: ME
			Godkendt af Approved by Genehmigt von: PB/TBC

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 Produkter til varmebehandling 10 dage	Thawed in unopened packaging Products for heat treatment 10 days	Aufgetaut in ungeöffneter Verpackung 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 Produkter til varmebehandling 10 dage	Fresh in unopened packaging Products for heat treatment 10 days	Frisch in ungeöffneter Verpackung 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/blå pose og is	Yder/Inder	Til fersk forsendelse
Polycases/blue bag and ice	Outer/inner	For fresh shipping
Polykåsten/blauen beutel und Eis	Außen/Innen	Für frischen Versand
Papkasser/blå pose. (Glaserede haler)	Yder/Inder	Til frost forsendelse - IQF
Cardboard boxes/blue bag. . (Glazed tails)	Outer/inner	For frozen shipping - <u>IQF</u>
Kartons/blauen beutel. . (Glasierte Schwänze)	Außen/Innen	Für den Frostversand - <u>IQF</u>

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)

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

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	<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 amendments		
Kontaminanter/ Contaminants / Kontaminanten : EF no. 396/2005 and EU 915/2023 and amendments		