

	Specifikation Specification Spezifikation	Dato/ Date /Datum: 08.01.2026	Udarb. af/ made by/ hergestellt von: ME
			Godkendt af Approved by Genehmigt von: PB/TBC

Produkt/ Product /Produkt			
Laksehoveder/Salmon heads/Lachs köpfe			
Størrelse/ size /Größe	300-400 g	400-500 g	+500 g



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 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
Alle laksehoveder forventes at blive varmebehandlet inden konsumering.
All Salmon heads are expected to be heat treated before consumption.
Es wird erwartet, dass die Lachs Köpfe 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

	Specifikation Specification Spezifikation	Dato/ Date /Datum: 08.01.2026	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 ved 0 – 2 °C på is	Thawing Thaw in the packaging at 2 – 5 °C, then store immediately at 0-2 °C on ice	Auftauen In der Verpackung bei 2 – 5 °C auftauen lassen und anschliessend sofort bei 0-2 °C auf Eis lagern
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

Emballage/ Packaging / Verpackung		
Papkasser med blå plastpose	Yder/Inder	Til frost forsendelse
Cardboard boxes with blue bag	Outer/Inner	For frozen shipping
Kartons mit blauen plastiktüte	Außen/Innen	Für den Frostversand

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)

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

	Specifikation Specification Spezifikation	Dato/ Date /Datum: 08.01.2026	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

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		