

	<b>Specifikation</b> <b>Specification</b> <b>Spezifikation</b>	Dato/ <b>Date</b> /Datum: 01.05.2026	Udarb. af/ <b>made by/</b> <b>hergestellt von:</b> ME
			Godkendt af <b>Approved by</b> Genehmigt von: PB/TBC

**Produkt/Product/Produkt**

**Laksehalestykker med eller uden skind/Salmon tailpieces with or with out skin/  
Lachs Schwanzstücke mit oder ohne haut**



<b>Råvare/Raw material/Rohstoff</b>		
Hel laks Salmo salar/Whole Salmon Salmo salar/Ganzer Lachs Salmo salar		
<b>Kvalitet/Quality/Qualität</b>	<b>Produktionsmetode/Production Method/ Herstellungsmethode</b>	<b>Oprindelse/Origin/Ursprung</b>
Superior	Opdræt/ <b>Farmed salmon/Zucht</b> lachs (ASC/Global GAP)	Norge/Færøerne/Skotland <b>Norway/Faroe Islands/Scotland</b> Norwegen/Färöer/Schottland

	<b>Væsentlige kendetegn</b>	<b>Essential characteristics</b>	<b>Wesentliche Merkmale</b>
Kød <b>Meat</b> <b>Fleisch</b>	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 <b>Color</b> <b>Farbe</b>	Iht. The SalmoFan™ Og kundekrav	Acc. The SalmoFan™ and customer requirements	Acc. Der SalmoFan™ Und Kundenanforderungen
Lugt <b>Smell</b> <b>Geruch</b>	Lugten er arttypisk	The smell is species typical	Der Geruch ist arttypisch



<b>Forventet anvendelse/Expected use/Voraussichtliche Verwendung</b>		
Laksehalestykker forventes at blive varmebehandlet inden konsumering.		
<b>Tail pieces expected to be heat treated before consumption.</b>		
Es wird erwartet, dass Lachs Schwanzstücke vor dem Verzehr wärmebehandelt werden.		

<b>Lagring/Storage/Lagerung</b>	<b>Holdbarhed/Shelf life/Haltbarkeit</b>	<b>Transport/Transportation/Transport</b>
Frossen: opbevares ved -18,0° C <b>Frozen: Store at -18,0° C</b> Gefroren: Bei -18,0° C lagern	2 år/IQF: 1 år <b>2 Years/IQF: 1 year</b> 2 Jahre/IQF: 1 Jahr	Produktet distribueres ved -18,0° C <b>The product is distributed at -18,0° C</b> Das Produkt wird bei -18,0° C verteilt
Fersk: opbevares ved 0,0-2,0° C på is <b>Fresh: store at 0,0-2,0° C on ice</b> Frisch: bei 0,0-2,0° C auf Eis lagern	10 dage <b>10 days</b> 10 Tage	Produktet distribueres ved 0,0-2,0° C på is <b>The product is distributed at 0,0-2,0° C on ice</b> Das Produkt wird bei 0,0-2,0° C auf Eis verteilt

	<b>Specifikation</b> <b>Specification</b> <b>Spezifikation</b>	Dato/Date /Datum: 01.05.2026	Udarb. af/made by/ hergestellt von: ME
			Godkendt af Approved by Genehmigt von: PB/TBC

Håndtering	Handling	Handhabung
<b>Optøning</b> Optøs i emballagen ved 2,0 – 5,0 °C, og opbevares straks herefter som <b>fersk</b> . (Se lagring)	<b>Thawing</b> Thaw in the packaging at 2,0 – 5,0 °C, then store immediately as <b>fresh</b> (See storage)	<b>Auftauen</b> In der Verpackung bei 2,0 – 5,0 °C auftauen lassen und anschließend sofort wie <b>frisch</b> lagern. (Siehe Lagerung)
<b>Optøet i uåbnet emballage</b> Produkter til varmebehandling 10 dage	<b>Thawed in unopened packaging</b> Products for heat treatment 10 days	<b>Aufgetaut in ungeöffneter Verpackung</b> Produkte zur Wärmebehandlung: 10 Tage
<b>Optøet efter åbning af emballage</b> Holdbarhed 24 timer	<b>Thawed after opening packaging</b> Shelf life 24 hours	<b>Aufgetaut nach dem Öffnen der Verpackung</b> Haltbarkeit 24 Stunden
<b>Fersk i uåbnet emballage</b> Produkter til varmebehandling 10 dage	<b>Fresh in unopened packaging</b> Products for heat treatment 10 days	<b>Frisch in ungeöffneter Verpackung</b> Produkte zur Wärmebehandlung: 10 Tage
<b>Fersk efter åbning af emballage</b> Holdbarhed 24 timer	<b>Fresh after opening the packaging</b> Shelf life 24 hours	<b>Frisch nach dem Öffnen der Verpackung</b> Haltbarkeit 24 Stunden

Emballage/Packaging/Verpackung		
Polykasser med blå pose og is	Yder/Inder	Til fersk forsendelse
Polycases with blue bags 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 - IQE
Cardboard boxes with blue bags	Outer/inner	For frozen shipping - IQE
Kartons mit blauer Tüte	Außen/Innen	Für den Frostversand - IQE

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

	<b>Specifikation</b> <b>Specification</b> <b>Spezifikation</b>	Dato/Date /Datum: 01.05.2026	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

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

Overensstemmelse med gældende lovgivning	Compliance with current legislation	Einhaltung der geltenden Gesetze
Emballage/ <b>Packaging</b> / <b>Verpackung</b> : EU no. 10/2011 and amendments		
Kontaminanter/ <b>Contaminants</b> / <b>Kontaminanten</b> : EF no. 396/2005 and EU 915/2023 and amendments		