

| | | | |
|---|--|------------------------------------|--|
|  | Specifikation Specification Spezifikation | Dato/Date /Datum: 01.05.2026 | 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/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 | | |
| 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 -18,0° C Frozen: Store at -18,0° C Gefroren: Bei -18,0° C lagern | 2 år 2 Years 2 Jahre | Produktet distribueres ved -18,0° C The product is distributed at -18,0° C Das Produkt wird bei -18,0° C verteilt |
| Fersk: opbevares ved 0,0-2,0° C på is Fresh: store at 0,0-2,0° C on ice Frisch: bei 0,0-2,0° C auf Eis lagern | 10 dage 10 days 10 Tage | Produktet distribueres ved 0,0-2,0° C på is The product is distributed at 0,0-2,0° C on ice Das Produkt wird bei 0,0-2,0° C auf Eis verteilt |

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

| Håndtering | Handling | Handhabung |
|--|---|--|
| Optøning Optøs i emballagen ved 2,0 – 5,0 °C, og opbevares straks herefter som fersk (Se lagring) | Thawing Thaw in the packaging at 2,0 – 5,0 °C, then store immediately as fresh (See storage) | Auftauen In der Verpackung bei 2,0 – 5,0 °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 - IQF |
| Kartons/blauen beutel. . (Glasierte Schwänze) | Außen/Innen | Für den Frostversand - IQF |

| | |
|--|--|
| 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-Erklæring | 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: 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 |

| 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 | | |