

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

| Produkt/Product/Produkt  |     |          |          |          |          |          |          |          |          |          |
|--|-----|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| <b>Lakseportioner uden skind – E - dyb / Salmon portions without skin – E - deep /<br/>Lachsportionen ohne haut – E - tief</b> |     |          |          |          |          |          |          |          |          |          |
| Størrelse/<br>size/<br>Größe   | 80g | 100-120g | 120-140g | 150-170g | 140-160g | 160-180g | 170-190g | 180-200g | 190-210g | 200-220g |



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

|                         | Væsentlige<br>kendetegn                           | Essential<br>characteristics                       | Wesentliche<br>Merkmale                                      |
|-------------------------|---|--|--|
| Kød<br>Meat<br>Fleisch  | Rød farve<br>Intet skadet kød<br>Fast og elastisk | Red color<br>No damaged meat<br>Firm and elastic   | Rot farve<br>Kein beschädigtes Fleisch<br>Fest und elastisch |
| Farve<br>Color<br>Farbe | Iht. The SalmoFan™<br>Og kundekrav                | Acc. The SalmoFan™<br>and customer<br>requirements | Acc. Der SalmoFan™ Und<br>Kundenanforderungen                |
| Lugt<br>Smell<br>Geruch | Lugten er arttypisk                               | The smell is species<br>typical                    | Der Geruch ist arttypisch                                    |



| Forventet anvendelse/Expected use/Voraussichtliche Verwendung   |
|---|
| Portioner forventes at blive varmebehandlet inden konsumering.<br>Portions are expected to be heat treated before consumption.<br>Es wird erwartet, dass Portionen vor dem Verzehr wärmebehandelt werden. |

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

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

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

| Emballage/Packaging/Verpackung              |             |                                   |
|---|-------------|-----------------------------------|
| Polykasser med blå ark/pose og is           | Yder/Inder  | 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/Inder  | Til frost forsendelse             |
| Cardboard boxes with blue sheet/bag         | Outer/Inner | For frozen shipping               |
| Kartons mit blauen Blättern/Tüte            | Außen/Innen | Für den Frostversand              |
| Bakker med folie                            | Inder       | MAP-pakning, fersk forsendelse    |
| Trays with foil                             | Inner       | MAP packaging, fresh shipment     |
| Trays mit Folie                             | Innen       | MAP-Verpackung, frische Lieferung |

|  |  |
|--|--|
| <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-Erklæring</b>                                       | Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder besteht aus Organismen, die von GVO produziert werden |
| <b>Allergener</b><br><b>Allergens</b><br><b>Allergenen</b> | <b>Fisk</b> (Laks)<br><b>Fish</b> (Salmon)<br><b>Fisch</b> (Lachs)   |

|   |  |                                    |  |
|---|--|------------------------------------|--|
|  | <b>Specifikation</b><br><b>Specification</b><br><b>Spezifikation</b> | Dato/Date<br>/Datum:<br>01.05.2026 | Udarb. af/made by/<br>hergestellt von:<br>ME           |
|   |  |                                    | Godkendt af<br>Approved by<br>Genehmigt von:<br>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<br>TVC<br>Gesamtkeimzahl       | <1.000.000 cfu/g<br><1.000.000 cfu/g<br><1.000.000 KbE/g         |
| Enterococcus                            | <10 cfu/g<br><10 cfu/g<br><10 KbE/G                              |
| Escherichia coli                        | <10 cfu/g<br><10 cfu/g<br><10 KbE/G                              |
| Listeria monocytogenes                  | Negativ i 25 g<br>Negative in 25 g<br>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 |                                     |                                  |