

Fjordgold Räucherlachs 200g

Artikelnummer Interfood	988400
Vorbestellartikel	nein
Warengruppe	Räucherfisch / Lachs
Herkunftsland	Norwegen
Region	
Zolltarifnummer	0305 41 00
Bestelleinheit	Karton
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung Kunde	14 Tage
EAN Code 13 EVE	9006382988401
EAN Code 13 GVE Bestellcode	9006382988418
EAN Code 128 EVE	
EAN Code 128 GVE	(01)09006382988418(15)JJMMTT
EAN Code 128 (Palette)	(02)09006382988418(15)JJMMTT(37)X
Abmessungen Einzelpackung (TBH) in mm	255/199/5
Abmessungen Karton (TBH) in cm	20,8/27,8/9,3
Inhalt pro Karton	6
Karton pro Lage	14
Lagen pro Palette	10
Karton pro Palette	140
Bruttogewicht	0,233 KG
Nettofüllmenge	200 GRM
IFS	ja
BRC	nein
Abtropfgewicht	
Konformitätserklärung Verpackung	ja
Verpackung entspricht EU-VO 1935/2004, EU-VO 10/2011	ja
Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)	

Veterinärkontrollnummer	LT 72-09 EB
BIO Nummer	
BIO Produkt	
GVO-kennzeichnungsfrei	TRUE
Ernährungshinweis	
Fisch: Produktionsmethode	AQUACULTURE
Fisch: MSC/ASC	
Fisch: Fanggebiet	
Fisch: Fangmethode	
Fisch: Lateinischer Name	Salmo salar
Fisch: Fischeinwage	
Käsegruppe	
Käse: Fett in Trockenmasse	
Käse: Lab tierisch/mikrobiell	
Wurst: Darm/Hülle	
Wurst: Körnung	
Reifungszeit	/e
Lagerungszustand	NOT_PREVIOUSLY_FROZEN
Brandname (Marke)	
Kontaktnname	UAB NORVELITA
Kontaktadresse	Paramones str. 1, Gabsiai, Raseiniai distr., Lithuania, LT-6019

Herkunftsland Hauptrohstoff	Norwegen
Verkehrsbezeichnung	Atlantischer Lachs (Salmo salar), kalt geräuchert, in Scheiben geschnitten, aufgetaut.
Brick Code	Shellfish Prepared/Processed (Perishable)
Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware	Lachs (Salmo salar) in Aquakultur gewonnen in Norwegen. Aus Qualitätsgründen zwischengefroren und sch
Allgemeine Haftungsklausel	
Zubereitungsart	
Zubereitungsanweisung	
Aufbewahrungshinweis	Vor und nach dem Öffnen gekühlt lagern bei max. +7°C.
Verwendungshinweis	Vor und nach dem Öffnen gekühlt lagern bei max. +7°C.
Laufzeit nach dem Öffnen	1
Produktionsstätte	LT 72-09 EB
MHD Art	EXPIRATION_DATE
Beurteilungsfrequenz	The tests are performed according to the laboratory test plan
Produktionscode	3020N1-3P-279-12
Beschreibung Produktionscode	Lot. explanation: Raw material processing- shift- production code- labelling code
Rückverfolgbarkeit	3-5 retained samples
Verpackungskennzeichen 1	
Verpackungskennzeichen 2	
Verpackungskennzeichen 3	
Nährwertanspruch 1	
Nährwertanspruch 2	
Nährwertanspruch 3	
Lagertemperatur min.	0 °C
Lagertemperatur max.	7 °C
Relative Luftfeuchte	
Sensorik: Aussehen	Typical reddish orange, sliced
Sensorik: Geruch	A lightly smoky aroma, typical of product, without any foreign smell
Sensorik: Geschmack	Slightly salty, with light smoke aroma, typical to the product, without off-flavors
Sensorik: Konsistenz	Mild consistency
Zutaten	Zutaten: Atlantischer LACHS (Salmo salar), Salz, Rauch.

Alkohol	FREE_FROM		
Laktose	FREE_FROM		
Glukose	FREE_FROM		
Fruktose	FREE_FROM		
Glutenhaltiges Getreide	FREE_FROM		
Krebstiere und -erzeugnisse	FREE_FROM		
Eier und -erzeugnisse	FREE_FROM		
Fisch und -erzeugnisse	CONTAINS		
Soja und -erzeugnisse	FREE_FROM		
Milch und -erzeugnisse	FREE_FROM		
Lupine und -erzeugnisse	FREE_FROM		
Schalenfrüchte	FREE_FROM		
Erdnüsse und -erzeugnisse	FREE_FROM		
Sesam und -erzeugnisse	FREE_FROM		
Schwefeldioxid und Sulfite	FREE_FROM		
Weichtiere und -erzeugnisse	FREE_FROM		
Sellerie und -erzeugnisse	FREE_FROM		
Senf und -erzeugnisse	FREE_FROM		
Allergenhinweis			
Portionsgrösse	g		
Anzahl Portionen je Packung			
Zubereitungsgrad	UNPREPARED		
Energie	je 100g	792 (ungefähr)	kJ
Energie	je 100g	190 (ungefähr)	kCal
Fett	je 100g	12,8 (ungefähr)	g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	je 100g	1,9 (ungefähr)	g
Fett, davon einfach unges. Fettsäurer	je 100g		g
Fett, davon mehrfach unges. Fettsäuren	je 100g		g
Kohlenhydrate	je 100g	0,7 (ungefähr)	g
Kohlenhydrate, davon Zucker	je 100g	0,3 (ungefähr)	g
Kohlenhydrate, davon Alkohol	je 100g		g
Kohlenhydrate, davon Stärke	je 100g		g
Ballaststoffe	je 100g		g
Eiweiß	je 100g	18 (ungefähr)	g
Salz	je 100g	3,5 (ungefähr)	g
Calcium	je 100g		mg
Jod	je 100g		mg
Phosphor	je 100g		mg
Vitamin D	je 100g		µg
Omega-3 Fettsäuren	je 100g		g
Omega-6 Fettsäuren	je 100g		g

