

## 14108 - TS 0.5, Island Rauchlachs, Zucht

Artikelbeschreibung zusätzlich	ohne Haut, ohne Gräten, in Fischform, auf Kartonunterlage, mit Cellophan-Zwischenlagen, vakuumiert
Rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung	Fischereierzeugnis aus Lachs ( <i>Salmo salar</i> )
wissenschaftlicher Name	<i>Salmo salar</i>
Grundform	kaltgeräuchert (roh)
physikalischer Zustand	frisch
Produkt-Info / Konsumenten-Info	zum Rohessen
Sortimentgruppe	Salzwasser/Süsswasser
Produktionsmethode	aus Aquakultur gewonnen
Fanggebiet	Island
Produktionsland	Schweiz
Zutaten auf der Verpackung	Ja
Zutat / Zutaten	Atlantischer Lachs, Kochsalz (Meersalz)
Mengenvariabler Artikel	Ja
Füllmenge	0.4 - 0.7 kg
Gebindeart	Stück
Gebindegrösse	0.4 - 0.7 kg
Aufbewahrungstemperatur	max. 5 °C
Aufbewahrungstemperatur Kurzzeittoleranz	max. 7 °C
Aufbewahrungstemperatur nach Angabe des Herstellers	max. 5 °C
Aufbewahrungshinweis	nach dem Öffnen rasch verbrauchen
Aufbewahrung ***(*) -18° C	3 Monate
Aufbewahrung im Kühlschrank	11 Tage
Kennzeichnung der Haltbarkeit	Verkaufen bis / verbrauchen bis
Standard-Haltbarkeit ab geöffneter Vakuumverpackung	3 Tage
Formfisch	Nein
Ernährungsform	nicht kosher, nicht vegetarisch, nicht vegan, nicht bio
Bestrahlung - Produkt mit ionisierenden Strahlen behandelt	Nein
Bestrahlung - Zutaten, mit ionisierenden Strahlen behandelt	Nein
GVO - Produkt / Zutaten	Nein
Allergentyp	Fisch
Nährwerte - Energie (kJ / kcal) (Big7)	760 kJ / 182 kcal
Nährwerte - Fett (g) (Big7)	10 g
Nährwerte - Fett, davon gesättigte Fettsäuren (g) (Big7)	3 g
Nährwerte - Kohlenhydrate (g) (Big7)	0 g
Nährwerte - Kohlenhydrate, davon Zucker (g) (Big7)	0 g

Nährwerte - Eiweiss (g) (Big7)	23 g
Nährwerte - Salz (g) (Big7)	1.8 g
mikrobiologische Richtwerte - Gesamtkeimzahl	10000000
mikrobiologische Richtwerte - Enterobakterien	10000
mikrobiologische Grenzwerte - Listeria monocytogenes / 25g	nn/25 g
Reklamationen	nur innerhalb 24 Stunden nach Erhalt
Status	Ersterfassung
Version-Nr.	1
Erstellt von	Dominik Weidkuhn
Erstellt am	42852
Aenderungsgrund	Neuerstellung
Geändert am	42940
Geändert von	Philipp Müller
Freigabe von	Peter Hirschi
Freigabe am	42940
Identitätskennzeichen	CH-51955737
Zertifizierung Datenverantwortlicher	IFS V6 höheres Niveau
Lebensmittelrechtliche Bestätigung	Das Produkt entspricht in ungeöffnetem Zustand der Schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung.