

## 24030 - Lachsbäggli geräuchert, Beutel ca. 150g

Artikelbeschreibung zusätzlich	Lachsbäggli vom Kopf, vakuumiert
Rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung	Fischereierzeugnis aus Lachs (Salmo salar)
wissenschaftlicher Name	Salmo salar
Grundform	heissgeräuchert (gekocht)
physikalischer Zustand	frisch
Produkt-Info / Konsumenten-Info	zum Rohessen
Sortimentgruppe	Salzwasser/Süsswasser
Produktionsmethode	aus Aquakultur gewonnen
Fanggebiet	Norwegen
Produktionsland	Schweiz
Lieferantenland	Norwegen
Zutaten auf der Verpackung	Ja
Zutat / Zutaten	Atlantischer Lachs, Kochsalz
Mengenvariabler Artikel	Ja
Füllmenge	ca. 150 g
Gebindeart	Stück
Gebindegrösse	ca. 150 g
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	19 Tage
Kennzeichnung der Haltbarkeit	Verkaufen bis / verbrauchen bis
Standard-Haltbarkeit ab Produktion	20 Tage
Standard-Haltbarkeit ab geöffneter Vakuumverpackung	5 Tage, aber nicht über Gesamthaltbarkeit hinaus
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 und -erzeugnisse (Lachs)
Nährwerte - Herkunft	3
Nährwerte - Energie (kJ / kcal) (Big7)	900/215
Nährwerte - Fett (g) (Big7)	15.3
Nährwerte - Fett, davon gesättigte Fettsäuren (g) (Big7)	3
Nährwerte - Kohlenhydrate (g) (Big7)	0

Nährwerte - Kohlenhydrate, davon Zucker (g) (Big7)	0
Nährwerte - Eiweiss (g) (Big7)	17.5
Nährwerte - Salz (g) (Big7)	2.5
mikrobiologische Richtwerte - Gesamtkeimzahl	1000000
mikrobiologische Richtwerte - Enterobakterien	1000
mikrobiologische Grenzwerte - Listeria monocytogenes / 25g	nn/25 g
Reklamationen	nur innerhalb 24 Stunden nach Erhalt
Status	freigegeben
Version-Nr.	1
Erstellt von	Dominik Weidkuhn
Erstellt am	42852
Aenderunggrund	Neuerstellung
Geändert am	42954
Geändert von	Lindita Idrizi
Freigabe von	Philipp Müller
Freigabe am	42954
Identitätskennzeichen	CH-51955737
Zertifizierung Datenverantwortlicher	IFS V6 höheres Niveau
Lebensmittelrechtliche Bestätigung	Das Produkt entspricht in ungeöffnetem Zustand der Schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung.