



Artikelkod 1812

Lax varmrökt naturell hel 1,2-2,0kg fryst Lerøy



**Artikelinformation**

**Allmänt**

Artikelkod	1812
Benämning	Lax varmrökt naturell hel 1,2-2,0kg fryst Lerøy
Etikettnamn	Lax varmrökt hel 1.2-2.0kg. Djupfryst
Tillverkningsland	Producerad i Sverige
SE/EG-Nummer	SE 920 EG
Ursprung råvara	Odlad i Norge
Förvaring	Frysvara: -18°C eller lägre
Hållbarhetsdagar	365

**Ingrediensförteckning**

LAX (Salmo salar), salt.

**Etikettinfo**

Kontaktuppgifter:	Har varit fryst: N
Hantering av öppnad frp.:	Källsortering:
Förvaring:	Förpackningssätt:
Ursprung:	Kvalitet/Miljömärkn.:

**Råvara**

**Process**

**Övrig information**

Utfärdare Vanessa Torres	Godkännande av etikett: Maria Zetterberg	Versionsnr.: 8	Datum 2015-11-16
-----------------------------	---	-------------------	---------------------



Artikelkod 1812

Lax varmrökt naturell hel 1,2-2,0kg fryst Lerøy

**FÖRPACKNINGSPACKNING****KFP Konsument-/primärförpackning**

EAN-kod	2360755100003
Förpackningstyp KFP	Vacuumförpackad
Antal i KFP	
Vikt per styck (Kg)	
Nettovikt (Kg)	1,6
Bruttovikt (Kg)	1,63
Emballagevikt (Kg)	0,03
Längd (mm)	575
Bredd (mm)	200
Höjd (mm)	35

**DFP Butiks-/sekundärförpackning**

EAN-kod	97317375510000
Förpackningstyp DFP	Wellkartong
Antal KFP/krt	8
Nettovikt (Kg)	12
Bruttovikt (Kg)	13,39
Emballagevikt (Kg)	0,352
Längd (mm)	575
Bredd (mm)	190
Höjd (mm)	235

**Ev. samlingsförpackning**

EAN-kod	
Förpackningstyp	
Antal DFP/samlingsförp.	
Längd (mm)	
Bredd (mm)	
Höjd (mm)	
Emballagevikt	

**PALL Enhetslast/tertiärförpackning**

EAN-kod	97317375500001
Palltyp	EUR-pall
DFP/pall	32
DFP/lav	8
Lav/pall	4
Pallhöjd inkl. pall (mm)	1090
Nettovikt pall (Kg)	409,6
Bruttovikt per pall (Kg)	443,48

**PRODUKTINFORMATION****Näringsvärde (per 100g)**

Energi (Kcal)	169
Energi (KJ)	706
Protein (g)	22,6
Kolhydrater (g)	0,0
sockerarter (g)	0,0
Fett (g)	8,7
Mättat fett (g)	1,9
Salt (g)	2,5
Fibrer (g)	
Omega 3 (EPA+DHA) (g)	

**Övrig information:**

Natrium (g)	
pH värde	
Notering 1	

**Allergener som ingår i produkten JA / NEJ**

Spannmål som innehåller gluten	N
Ägg och produkter därav	N
Kräftdjur och produkter därav	N
Fisk och produkter därav	J
Jordnötter och produkter därav	N
Sojaböner och produkter därav	N
Mjolk och produkter därav	N
Nötter och produkter därav	N
Selleri och produkter därav	N
Senap och produkter därav	N
Sesamfrön och produkter därav	N
Svaveldioxid och sulfid > 10mg/kg	N
Lupin och produkter därav	N
Blötdjur och produkter därav	N
Spår av	N

**Sensoriska egenskaper**

Utseende	
Lukt/smak	
Konsistens	

**MIKROBIOLOGISKA GRÄNSVÄRDEN**

	<u>Norm</u>	<u>Max</u>	<u>Enhet</u>	<u>Metod</u>
Totalantal aeroba mikroorganismer				
Enterobacteriaceae				
E-coli				
Stafylococcus aureus				
Listeria monocytogenes				
Salmonella				
Mjölksyrabakterier				
Jäst				
Övriga analyser				

\*Mikrobiologiska normer, se förordning (EG) nr 2073/2005

Utfärdare  
Vanessa TorresGodkännande av etikett:  
Maria ZetterbergVersions nr.:  
8Datum  
2015-11-16