

GEROOKTE ZALM TRAITEUR DEEPSKINNED 500 g

EAN 54 200532 0923 9

TECHNISCHE FICHE – 07/11/2023

Ingrediënten: Atlantische ZALM (Salmo salar), zout, beukenrook

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	890 kJ 214 kcal
Koolhydraten	< 0,5 g
Vetten	14,5 g
- Waarvan verzadigd	15,4 % MG
- Enkelvoudig onverzadigde vetzuren	54,0 % MG
- Meervoudig onverzadigde vetzuren	30,7 % MG
- Omega 3	13,8 % MG
- Omega 6	16,7 % MG
Proteïnen	21,6 g
Vezels	< 0,5 g
Natrium	1005 mg
Zout	2,51 g

Voedingswaarden kunnen sterk variëren - de vermelde waarden zijn daarom gemiddelde waarden.

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	+
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-

GEROOKTE ZALM TRAITEUR DEEPSKINNED 500 g

EAN 54 200532 0923 9

TECHNISCHE FICHE – 07/11/2023

Weekdieren

-

Productinformatie – kenmerken

Handelsnaam:	Gerookte zalm - traiteur
Oorsprong:	Noorwegen
Wetenschappelijke naam:	Salmo salar
Omschrijving:	Zalmfilet (maat 3/4) zonder vin, in de lengte doorgesneden. De plakken worden dan Versneden in plakjes van 18 x 4 cm
Gewicht:	Vast gewicht: 500 g

Houdbaarheid en bewaring

Houdbaarheid bij levering:	18 dagen
Conservatie :	Tussen 0°C en 4°C Na opening: max 3 dagen

Organoleptische kenmerken

Kleur:	Tussen 24 en 26 (Salmofan standaard)
Rookgehalte:	Fenol 0,3 à 1 %
Zoutgehalte:	Tussen 2 à 3 %
Textuur:	Stevig vlees

Kenmerken Chemische kenmerken

Histamine	< 100	ppm
PCB	≤ 75	ug/kg
A.B.V.T.	< 35	mg stikstof/100 g vlees
Benzopyreen	≤ 2,0	ug/kg zalm (niet gerookt)
	≤ 5,0	ug/kg zalm (gerookt)

GMO en ionisatie

Dit product is GMO vrij en zonder ionisatiebehandeling

GEROOKTE ZALM TRAITEUR DEEPSKINNED 500 g

EAN 54 200532 0923 9

TECHNISCHE FICHE – 07/11/2023

Microbiologische kenmerken

Parameters	m	M	Einde THT
Totaal aantal psychotrope aerobe kiemen	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁶
Totaal aantal psychotrope anaerobe kiemen	10 ³	10 ⁴	10 ⁶
Totaal aantal Gramnegatieve psychotrope kiemen	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁶
Psychotrope lactobacillen	10 ³	10 ⁴	10 ⁷
Gisten	10 ²	10 ³	10 ⁵
Schimmels	10 ²	10 ³	Niet visueel
E. coli	10 ²	10 ³	10 ³
Stafylokokken coagulase +	10 ²	10 ³	10 ³
Salmonella spp.	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Listeria Monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	10 ²

Logistieke gegevens

Verpakking	Kraft bakje onder beschermde atmosfeer (N2 et CO2 (PLU : 802))
Nettogewicht	500 g

Eenheden per karton	8 st
Kartons per pallet	48 kartons
Eenheden per pallet	384 st