

## GEROOKTE ZALM MACHINAAL GESNEDEN 0,9 – 1,3 kg

EAN 54 200532 0925 3

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 <sub>2</sub>	-
Lupine	-

## GEROOKTE ZALM MACHINAAL GESNEDEN 0,9 – 1,3 kg

EAN 54 200532 0925 3

TECHNISCHE FICHE – 07/11/2023

Weekdieren

-

### Productinformatie – kenmerken

Handelsnaam:	Gerookte zalm - machinaal gesneden
Oorsprong:	Noorwegen
Wetenschappelijke naam:	Salmo salar
Omschrijving:	Zalmfilet (maat 3/4) machinaal in plakjes gesneden met huid en vin. (zonder interleaf tussen de plakjes)
Gewicht:	Variabel gewicht: tussen 0,9 en 1,3 kg

### Houdbaarheid en bewaring

Houdbaarheid:	21 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 MACHINAAL GESNEDEN 0,9 – 1,3 kg

EAN 54 200532 0925 3

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	Zak - vacuüm
Nettogewicht	0,9 - 1,3 kg

Eenheden per karton	10 st
Kartons per pallet	25 kartons
Eenheden per pallet	250 st