

allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

ood International Seite 1

> RARI Food International GmbH Hovestr. 72 20539 Hamburg

(T) +49 (0) 40 - 78 09 66-0 (F) +49 (0) 40 - 78 09 66-44

eMail: info@rari.de Web: www rari de

RARIVers.1.6, Druckdatum: 30.01.25

Geschäftsf. Gesellschafter: Thorsten Rachow, Kevin Rachow, Dennis Rachow, Uwe Krefeldt

Artikelnr.65791 Norweger Lachsseiten mit Haut, Trim D einzeln tiefgefroren

Artikel: Norweger Lachsseiten mit Haut, Trim D

einzeln tiefgefroren

Nummer: 65791 GTIN: 4045395697912

Lat. Bezeichnung: salmo salar

Herkunftsland: Ursprungsland: Aquakultur: Nein

KG Einheit: MwSt %: Zollpos.: 03048100

Laschori: Nein Bio: Nein

Bezeichnung des Lebensmittel Norweger Lachsseiten, roh, mit Haut, praktisch grätenfrei, einzeln

tiefgefroren, Trimm D,

Lateiner Salmo salar

Produktstandard Roh, mit Haut, tiefgefroren

Einzelstückgrösse: lbs/kg/g 0,9 - 1,4 kg Marke / Brand Neutral

Zutaten LACHS 96%, Wasser, Salz

Gute Hygienepraxis Fisch - Produkte roh nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen.

> Tropfsaftsorgfältig entsorgen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nur durchgegart verzehren. Nach dem Auftauen

nicht wieder einfrieren!

Im Ofen: Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener Zubereitungshinweis

Hitze in einem Ofen, Braten in Fett unter gleichmäßiger Hitze, Dampfgaren:

Garen im versiegelten Gefäß, das kein Entweichen von Dampf oder

Flüssigkeiten unterhalb eines voreingestellten Druckpunktes zulässt, Grillen unter gleichmäßiger Hitze. Eine Kerntemperatur von 72°Celsius sollte bei allen

Erhitzungsprozessen beachtet werden.

Durchschnittliche Nährwertangaben je100g

in Aquakultur gewonnen Norwegen Fanggerätekategorie Hebenetz Nettofüllmenge ca.Ø 1.100g

mindestens -18° Celsius Lagertemperatur MHD Auszeichnung ab 545 Tage nach Produktion

Produktion

Durchschnittliche

Restlaufzeit 180 Tage

Nährwertangaben je 100g

Brennwert in Kcal: 202 Kcal



allgemeine Produktinformationen

Artikelnr.65791 Norweger Lachsseiten mit Haut, Trim D einzeln tiefgefroren

Lieferant: RARI Food International GmbH

Food International
Seite 2

RARI Food International GmbH Hovestr. 72 20539 Hamburg

(T) +49 (0) 40 - 78 09 66-0 (F) +49 (0) 40 - 78 09 66-44

eMail: info@rari.de Web: www.rari.de

Geschäftsf. Gesellschafter: Thorsten Rachow, Kevin Rachow, Dennis Rachow, Uwe Krefeldt

RARIVers.1.6, Druckdatum: 30.01.25

Brennwert in kJ: 845 kJ
Fett: 13,6g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g
Kohlenhydrate: <0,5g
davon Zucker: <0,5g
Eiweiß: 19,9

Allergene Inhaltsstoffe

Salz:

* Allergene entsprechend der VO (EU) 1169/2011

Ja Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse außer Anhang II der VO 11692011

4045395697912 (die GTIN RARI Basiseinheit

Ware ist mit einem EAN 28 Gwichtscode gekennzeichnet)

ca.Ø 1.100g Nettofüllmenge der Primärverpackung

0,4g

640 x 230 x 50 Beutelmaße in mm (l x b x h)

23g Beuteltara

Beutel Form der Verpackung

4045395657916 GTIN Umkarton

Ø 11.800g Bruttogwicht UmkartonØ 11.100g (10 Nettoinhalt Umkarton

Beutel a Ø 1.100g)

10 Beutel Einheiten per Umkarton

580 x 390 x 120 Kartonmaße in mm (l x b x h)

185g Kartontara in g
4 Karton pro Lage
52 Karton pro Palette

Die Informationen stammen von unseren Lieferanten bzw. den Herstellern der Artikel. Bei Abweichungen, z.B. wegen Rezepturänderungen oder Wechsel des Lieferanten, gilt das Etikett auf der Ware.

Beachten Sie die Kennzeichnung entsprechend den Vorgaben der VO (EG) 1760/2000 und VO (EU) 1337/2013 auf den Etiketten.

Für den Artikel sind die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte gemäß den Empfehlungen der geltenden Produktgruppe für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) zu beachten.

Der Artikel ist frei von kennzeichnungspflichtigen GVO's entsprechend der VO (EU) 1829/2003 und VO (EU) 1830/2003