

## Fiche logistique / Logistieke fiche

Données du produit / Algemene productgegevens / Produktdaten / Product data			
Nom du produit / Produktnaam / Bezeichnung / Trade name FR	Saumon fumé salé à sec prétranché 900- 1200 gr		
Nom du produit / Produktnaam / Bezeichnung / Trade name NL	Gerookte zalm drooggezouten 900-1200 gr		
Réf. Fournisseur / Leverancier Ref. / Lieferant Ref. / Supplier Ref.	60088		
Euro Délices Ref.	6822		
Intrastat	03054980		
Pays d'origine / Land van herkomst / Herkunft / Origin	PL		
Marque / Merk / Marke / Brand	NA		
Nombre de pièce /Aantal stuks / Stück im Karton / Number in box	8		
EAN unité / EAN stuk / EAN Stück / EAN unit (EAN13)	5420027318264		
EAN carton / EAN karton / EAN Karton / EAN carton (EAN14)	95420027318267		
Déclaration d'ingrédients selon la réglementation UE / Ingrediëntendeclaratie zoals EU wetgeving / Zutaten gemäss LMKV / Ingredients according to EU regulation			
Voir fiche technique et étiquette/zie technische fiche en etiket/Sieh technische Beschreibung und Etikett/See data sheet and label			
Allergènes / Allergenen / Allergene / Allergens			
Voir fiche technique et étiquette/zie technische fiche en etiket/Sieh technische Beschreibung und Etikett/See data sheet and label			
DLC / THT / MHD / BBD			
Garantie livraison chez le client par Euro Délices/gegarandeerd levering bij de klant per Euro Délices Lieferung beim Kunden garantiert beim Euro Délices/Guaranteed delivery bij the customers bij Euro Délices			14
Donées logistiques / Logistieke gegevens / Verpackung / Packaging			
Unité de vente / Verkoopseenheid / Verkaufseinheit /	Karton		
	Variabel gewicht		
	Average weight: 1.050 kg		
Dimension du produit / Afmetingen product / Abmessungen Product / Product dimension	61	Longeur / Lengte / Länge / Length (cm)	
	24,7	Largeur / Breedte / Breite / Widt (cm)	
	3	Hauteur / Hoogte / Höhe / Height (cm)	
Dimension du carton / Afmetingen karton / Abmessungen Karton / Dimension box	60	Longeur / Lengte / Länge / Length (cm)	
	40	Largeur / Breedte / Breite / Widt (cm)	
	11	Hauteur / Hoogte / Höhe / Height (cm)	
Palette / Palet / Palette / Palet	4	Colis/couches / Karton/laag / Karton/Lage / Carton/Layer	
	52	Colis/palette / Karton/palet / Karton/Palette / Carton/Palet	
	416	Pcs/palette / St/palet / St/Palette/ Pc/palet	
Donées d'emballage / Verpakkingsgegevens / Verpackung / Packaging GRAM			
	<b>Q.</b>	<b>Poids / Gewicht / Gewicht / Weight</b>	
Emballage primaire / Primaire verpakking / Primaire Verpackung / Primary packaging	1	0,071 kg	Papier ou carton / Papier of karton / Papier oder Karton / Paper or Cardboard
	1	0,042 kg	Plastique / Plastiek / Plasrik / Plastic
			Autres / Andere / Andere / Other
Emballage secondaires / Secondaire verpakking / Secundaire Verpackung / Secondary packaging	1	0,465 kg	Papier ou carton / Papier of karton / Papier oder Karton / Paper or Cardboard
			Plastique / Plastiek / Plasrik / Plastic
			Autres / Andere / Andere / Other
Emballage tertiaires / Tertiaire verpakking / Tertiaire Verpackung / Tertiary packaging			Papier ou carton / Papier of karton / Papier oder Karton / Paper or Cardboard
			Plastique / Plastiek / Plasrik / Plastic
			Autres / Andere / Andere / Other

## Fiche logistique / Logistieke fiche

Fournisseur / Leverancier / Lieferant / Supplier	
Nom / Naam / Name / Name	TOP LAX Vertriebs GmbH
Adresse / Adres / Adresse / Adresse	Heilwigstrasse 148
Code postal / Postcode / PLZ / ZIP	20249
Ville / Plaats / Ort / City	Hamburg
Pays / Land / Land / Country	DE
Téléphone / Telefoon / Telephon / Telephone	+49 40 4800280
Fax	
Numéro d'agrément (produit à base de viande) / Erkenningsnummer (dierlijke producten) / Zulassungsnummer (tierische Produkten) / Autorsation number (animal products)	NA
Date / datum / Datum / date:	20/04/2023 16:21:07
Nom / Naam / Name / Name:	Fokaci

Artikel Nummer <i>Article Number</i>	60088
Produkt <i>Product</i>	Räucherlachs vorgeschnitten 0,9kg – 1,2kg <i>Smoked Salmon pre-sliced 0,9kg – 1,2kg</i>
Artikel Nummer Kunde	60088

Rohware <i>Raw Material</i>	Lachs (Salmo Salar) gezüchtet in Norwegen, <b>Superior</b> <i>Atlantic Salmon (Salmo Salar) farmed in Norway, <b>Superior</b></i>
Rohware Größe <i>Raw Material Size</i>	3 – 5 kg
Zutaten <i>Ingredients</i>	<b>Lachs</b> , Speisesalz, Buchenholzrauch <b>Salmon</b> , Salt, beechwood Smoke
Zubereitung <i>Preparation</i>	Trocken gesalzen , kalt geräuchert <i>Dry salted , cold smoked</i>
Säuberung <i>Cleaning</i>	braunes Fleisch (2cm – 4cm); Fett und Blutflecken entfernt, praktisch Gräten frei <i>brown meat (2cm – 4cm), fat and blood spots removed, partially without bones</i>
Trimmung <i>Trim</i>	D mit Haut umgeklappt auf der Rückseite <i>D with Skin, Skin foldet on the board</i>
Salzung <i>Salting</i>	Trocken gesalzen <i>Dry salted</i>
Inhalt <i>Weight</i>	0,9kg – 1,2kg
Schneide-Temperatur <i>Cutting Temperature</i>	-8°C to -5°C
Verpackungsart <i>Packaging Technology</i>	Vac, transparenter Beutel mit Label <i>Vac, transparent bag with technical label</i>
Euroloch <i>Eurolock</i>	NO
MHD bei Anlieferung <i>Shelflife at delivery</i>	25 Tage <i>25 days</i>
Kühlvermerk <i>Declaring storage temp.</i>	Zu verbrauchen bis: <i>To be consumed until:</i>
Max. Anlieferungstemp. <i>Max. delivery temp.</i>	0°C – 7°C

**Fisch Flagge / Fish Label:**

Handelsname <i>Trade Name</i>	Lachs <i>Salmon</i>
Lat. Name <i>Latin Name</i>	Salmo Salar
Produktionsmethode <i>Production Method</i>	Aquakultur <i>Aquaculture</i>
Aquakulturmethode <i>Aquaculture Method</i>	Offene Netzgehege <i>Open cages</i>
Land der Aufzucht <i>Catching Area</i>	Norwegen , Island <i>Norway, Island</i>
Fangtag <i>Catching Day</i>	Auf der Verpackung anzugeben <i>To be printed on packaging</i>

**Physikalische und chemische Angabe:**

*Physical and chemical requirements*

**Nährwertangabe / Nutrition Values:**

	<b>Je 100g</b>
<b>Brennwert</b>	804 kJ / 193 kcal
<b>Fett</b>	13,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
<b>Kohlenhydrate</b>	0 g
- davon Zucker	0 g
<b>Eiweiß</b>	19,0 g
davon Ballaststoffe	
<b>Salz</b>	3,00 g

**Analytische Vorschriften / Analytics:**

<b>Parameter</b>	<b>Wert / Value</b>
<b>Fett / Fat</b>	Max. 15%
<b>Wasser / Water</b>	Average 63%
<b>Salz / Salt</b>	2,7 % - 3,5 %
<b>Nematoden</b>	Negativ

**Mikrobiologie gemäß DGHM\* / Microbiological requirements:**

<b>Parameter</b>	<b>Richtwert KBE/g*</b>	<b>Warnwert KBE/g* (Ende MHD, shelflife empty)</b>
Aerobe Gesamtkeimzahl	< 10 <sup>6</sup>	
Enterobacteriaceae	< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>
Hefen		< 10 <sup>4</sup>
Schimmelpilze		< 10 <sup>2</sup>
Stap.aureus	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>
E-Coli	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>
Salmonella		Neg. in 25g
Listeria monocytogenes		< 10 <sup>2</sup>

**Sensorik / Organoleptic:**

<b>Aussehen / Appearance</b>	Gleichmäßig geschnittene Scheiben eines ganzen Lachsfilet geräuchert, Oberfläche etwas fettig, feucht, nicht schmierig. Brett fast vollständig belegt mit gefächerten Scheiben. Die Scheiben müssen an den Seitenrändern sauber geschnitten sein (ohne Fettrand). <i>Evenly cut slices of one smoked filet, surface slightly fatty, moisty, not greasy. Board almost fully covered with fanned slices. The slices have to be perfectly trimmed on the edges.</i>
<b>Farbe / Colour</b>	22-26 Salmo Fan aufgetaut 22-26 Salmo Fan defrosted
<b>Konsistenz / Structure</b>	Zart im Biss, Scheiben lassen sich einfach voneinander trennen. <i>Firm, slices easily separated from each other</i>
<b>Geruch / Flavour</b>	Frisch, arttypisch, leicht rauchig <i>Fresh, characteristic, slightly smoky</i>
<b>Geschmack / Taste</b>	Frisch, charakteristisch, mild salzig, leicht rauchig, kein Fremdgeschmack <i>Fresh, characteristic, mild salty, slightly smoky, no external taste</i>
<b>Allergene Allergene</b>	Fisch <i>Fish</i>

**Logistics:**

<b>Palettenfaktor / Configuration palletisation</b>	Einheit pro Karton / <i>Units per carton</i>	<b>10 units</b>	
	Kartons pro Lage / <i>Cartons per Layer</i>	<b>4</b>	
	Lagen pro Palette / <i>Layers per Palette</i>	<b>13</b>	
	Kartons pro Palette / <i>cartons per Palette</i>	<b>52</b>	

**Packaging Size:**

<b>Folie / Foil</b>	Transparent bag , plastic610 x 247mm
<b>Brett / Board</b>	Gold / silver , laminated cardboard 520 x 180mm
<b>Box Dimension</b>	40cm x 60cm x 11cm



## **Produktspezifikation**

*Product Specification*

---