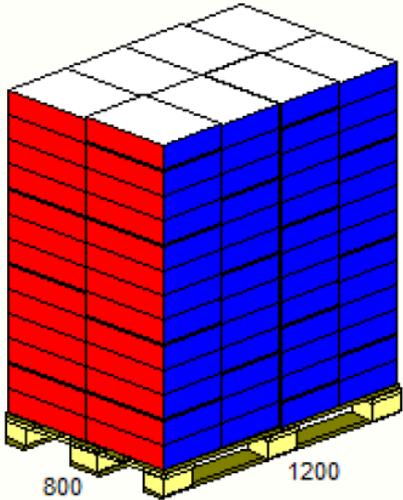


<b>MOWI®</b>	<b>Produktspezifikation</b>	Rev. 1
		Stand 25.01.22
<b>ART.NR.</b>	<b>MOWIFS7001GGDE</b>	
<b>Nr. M3</b>		
<b>PRODUKT</b>	<b>Lachsburger paniert, tiefgefroren, 150g, BULK (3 kg)</b>	

<b>BEZEICHNUNG</b>	Lachsburger aus fein zerkleinertem Lachsfleisch, praktisch grätenfrei, geformt, paniert, vorgebacken, tiefgefroren	
<b>ROHWARE</b>	Lachs ( <i>Salmo salar</i> ) gezüchtet in Norwegen	
<b>ZERTIFIZIERUNG</b>	Global Gap CoC: 405285002448	
<b>ZUTATEN</b>	64% <b>Lachs*</b> , Paniermehl ( <b>Weizenmehl</b> , Dextrose, Kartoffelstärke, Rapsöl, Speisesalz, Hefe), Rapsöl, <b>Weizenmehl</b> , modifizierte <b>Weizenstärke</b> , Speisesalz, Säureregulator: Natriumcitrate; Säuerungsmittel: Citronensäure; <b>Weizengluten</b> , Verdickungsmittel: Xanthan. *Atlantischer Lachs ( <i>Salmo salar</i> ) aus Aquakultur in Norwegen	
<b>GEWICHT</b>	3 kg	
<b>VERPACKUNG</b>	Lose im Karton	
<b>EUROLOCK</b>	Nein	
<b>PRIMÄRVERPACKUNG</b>		
	<b>Folie: innen</b>	
	  	
<b>Halbbarkeit ab Produktion</b>	12 Monate	
<b>RESTLAUFZEIT</b>	9 Monate	
<b>LAGERTEMPERATUR</b>	< -18°C	
<b>TRANSPORTTEMPERATUR</b>	< -18°C	

<b>MOWI</b>	<b>Produktspezifikation</b>	Rev. 1
		Stand 25.01.22
<b>ART.NR.</b>	<b>MOWIFS7001GGDE</b>	
<b>Nr. M3</b>		
<b>PRODUKT</b>	<b>Lachsburger paniert, tiefgefroren, 150g, BULK (3 kg)</b>	

<b>SEKUNDÄRVERPACKUNG</b>	<b>Karton</b> Abmessungen: 399x299x125mm Gewicht: 350 g		
			
<b>Gewicht Karton gesamt: 3350 g</b> <b>Nettogewicht (nur Produkt) Karton: 3000 g</b> <b>Bruttogewicht (Produkt+Verpackung): 3350 g</b>			
<b>PALETTE</b>	Stück pro karton	20	Palettenbelegung 
	Kartons pro Lage	8	
	Lagen pro Palette	13	
	Kartons pro Palette	104	
<b>Palette : EPAL</b> <b>Abmessungen Palette (circa): LxBxH 120 c m x 80 cm x 15 cm</b> <b>Abmessungen Palette gesamt (circa): LxBxH 120 cm x 80 cm x 169,1 cm</b> <b>Bruttogewicht Palette (ohne Palette): ca. 348,4 kg</b>			
<b>ETIKETT</b>	<b>Etikett Produkteinheit</b>	<b>Etikett Karton</b>	
		<b>EAN: 8712708996944</b>	

<b>MOWI</b>	<b>Produktspezifikation</b>	Rev. 1
		Stand 25.01.22
<b>ART.NR.</b>	<b>MOWIFS7001GGDE</b>	
<b>Nr. M3</b>		
<b>PRODUKT</b>	<b>Lachsburger paniert, tiefgefroren, 150g, BULK (3 kg)</b>	

		 <b>ATLANTIC SALMON BURGER, GLOBAL GAP PREFRIED, FROZEN, 150g</b> <b>LACHS BURGER, PANIERT, GLOBAL GAP VORGEBRATEN, TIEFGEFROREN, 150g</b> <i>Salmu salar</i> Origin: The Netherlands. Salmon farmed in Norway. Ursprung: Niederlande, Lachs gezüchtet in Norwegen CoC: 4052852002448 <b>Nett weight: 3 kg e</b> <b>Inhalt: 3 kg e</b> Storage - Aufbewahrung Refrigerator - Kühlschrank / 24 Hour - Stunden * 1 Week - Woche ** 1 Month - Monat *** See best before date - Siehe mindestens haltbar bis LOT: 5021 Prod. Dat.: 21-01-25 At - 18°C best before end: Bei - 18°C mindestens haltbar bis: <b>04 2026</b>  8 1712708 996944 <b>Ingredients: 64% Atlantic salmon (fish) (Salmu salar), breadcrumb (wheat flour, dextrose, potato starch, rapeseed oil, salt, yeast), rapeseed oil, wheat flour, modified wheat starch, salt, acidity regulator: sodium citrates, wheat gluten, acids: citric acid, thickeners: xanthan gum. Zutaten: 64% Atlantischer Lachs (Fisch) (Salmu salar), Paniermehl (Weizenmehl), Dextrose, Kartoffelstärke, Rapsöl, Salz, Hefe, Rapsöl, Weizenmehl, modifizierte Weizenstärke, Salz, Säureregulator: Natriumcitrate, Sauerungsmittel: Citronensäure, Weizengluten, Verdickungsmittel: Xanthan.</b> <b>Nutritional values / Nährwerte pro 100g</b> Energie / Brennwert 978 kJ / 234 kcal Fett / Fett 13 g Of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren 1,7 g Fibers / Ballaststoffe 1,3 g Carbohydrate / Kohlenhydrate 13 g Of which sugars / davon Zucker 2,0 g Protein / Eiweiß 16 g Salt / Salz 0,99 g Do not freeze once defrosted! To consume in cooked state Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Nur im durchgegartem Zustand verzehren Cooking instructions: Cook from frozen, preheat oven to 180°C, approx. 19-22 min / Zubereitungsempfehlung: Tiefgefroren zubereiten, Vorheizen auf 180°C, ca. 19 - 22 min Produced by / Produziert von: Mowi Lemmer B.V. Vuurtoerenweg 12, PO Box 13, 8530 AA, Lemmer, The Netherlands 
--	--	--

<b>SENSORIK</b>	<b>AUSSEHEN</b>	Rohe Lachsmedaillons (50% scrape meat, 50% minced meat) Paniert, vorgebraten. Heterogene Masse mit sichtbaren Lachsstückchen. Kann Gräten enthalten .
	<b>GERUCH</b>	Nach Zubereitung: Charakteristisch , aromatischer Geruch
	<b>GESCHMACK</b>	Nach Zubereitung: Charakteristisch, aromatischer Geschmack
	<b>KONSISTENZ</b>	Panade knusprig, innen saftig, zart
<b>NÄHRWERTE</b>	<b>PARAMETER</b>	<b>Durchschnittliche Nährwerte pro 100g</b>
	<b>BRENNWERT</b>	978 / 234
	<b>FETT</b>	13
	<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	1,7
	<b>KOHLLENHYDRATE</b>	13
	<b>davon Zucker</b>	2,0
	<b>Ballaststoffe</b>	1,3
	<b>EIWEIß</b>	16 g
	<b>SALZ</b>	0,99 g
<b>MIKROBIOLOGIE</b>	<b>PARAMETER (KBE/g)</b>	<b>Ausgangswert in KBE/g</b>
	<b>Gesamtkeimzahl</b>	≤1000000
	<b>E. Coli</b>	≤100
	<b>Staphylococcus coag +</b>	≤100
	<b>Listeria monocytogenes</b>	≤100

<b>ALLERGENE</b>	Fisch, Weizen
<b>VERWENDUNGSZWECK</b>	Ready to cook
<b>ZUBEREITUNGSHINWEISE</b>	Das Produkt in gefrorenem Zustand zubereiten – nicht vorher auftauen. Pfanne: Die Burger aus der Verpackung nehmen und in der heißen Pfanne für mind. 14 Minuten braten, alle 2 Minuten wenden Backofen: Burger in einer hitzebeständigen Form im Backofen bei 220°C (Ober-/Unterhitze) für mind. 22 Minuten backen.
	Das Produkt ist vor dem Verzehr durchzuerhitzen. Nicht zum Rohverzehr geeignet.

<b>KONTAKT</b>	Mowi Germany GmbH & Co. KG Dieter-Görlitz-Platz 2 94469 Deggendorf <a href="https://mowi-lachs.de/">https://mowi-lachs.de/</a>
----------------	---

Eine Weitergabe an Dritte ist nur mit vorheriger schriftlicher Zustimmung des Auftraggebers/Erstellers erlaubt und im Falle der Zustimmung zur Weitergabe sind diese Dritten vom Auftragnehmer vor Weitergabe mindestens entsprechend dieser Regelung zur Vertraulichkeit zu verpflichten.

<b>MOWI®</b>	<b>Produktspezifikation</b>	Rev. 1
		Stand 25.01.22
<b>ART.NR.</b>	<b>MOWIFS7001GGDE</b>	
<b>Nr. M3</b>		
<b>PRODUKT</b>	<b>Lachsburger paniert, tiefgefroren, 150g, BULK (3 kg)</b>	

	<b>Name</b>	<b>Datum</b>
<b>ERSTELLT QUALITÄTSMANAGEMENT MOWI GERMANY</b>	Lisa Freundorfer	20.01.2025
<b>AKTUALISIERT QUALITÄTSMANAGEMENT MOWI GERMANY</b>	/	/
<b>GEPRÜFT UND FREIGEgeben LEITUNG QUALITÄTSMANAGEMENT MOWI GERMANY</b>	Wolfgang Kristl	21.01.2025