

ATLANTISCHE NOORSE ZALM (SALMO SALAR)

Algemene gegevens	Productomschrijving	Verse hele Atlantische Noorse zalm
	Wetenschappelijke naam	Salmo salar
	Seizoen	Het hele jaar door verkrijgbaar
	Bedoeld gebruik	Minimaal te verhitten, te nuttigen door alle bevolkingsgroepen
Houdbaarheidsgegevens	Minimale houdbaarheid	5 dagen na productie
	Bewaartemperatuur	0-2 °C (temperatuur smeltend ijs)
Productomschrijving	Herkomst	Noorden en Noordoosten van de Atlantische Oceaan
	Afbeelding	
	Sorteergewichten	Op aanvraag
Organoleptische specificaties	Kleur	Lichtroze tot dieprood
	Geur	Neutraal vers
	Huid	Heldere kleur, helder slijm
	Ogen	Helder
	Visvlees	Stevig
	Kieuwen	Niet bruin, frisse geur
Microbiologische specificaties	Alg. aëroob mesofiel 30°	700
	Staphylococcus aureus	<100
	Feacale coliformen	<10
	Salmonella	Afwezig in 25gr
Voedingswaarden	Eiwit	18.4gr/100gr
	Vetten	13.2gr/100gr
	Natrium	0.20gr/100gr
	Koolhydraten	0.4gr/100gr
	Energie	194 kcal/811kJ/100gr
	Opmerking	De weergegeven waarden zijn indicaties
Overige specificaties	Omschrijving productie	De kweek van zalm in zee vindt plaats in netten Direct na het leeghalen van de netten wordt de vis in ijswater gekoeld naar 0°C, dit garandeert optimale versheid. In de packingplant blijft deze temperatuur gehandhaafd tijdens sorteren, controleren en inpakken. Direct na het inpakken vindt transport naar QQ plaats.
	Koelketen	Ononderbroken, temperatuur van smeltend ijs (0-2 °C)
	Inpakken	Onder HACCP condities van de betreffende leveranciers
	Artikelnummer	Zalm 2/3 (10052) zalm 3/4 (10053) zalm 4/5 (10054) zalm 5/6 (10055) zalm geheel ontschubt (10252) zalm moten netto (10225)
	Verpakking	Polystyreen doos met ijs. Folie tussen vis en ijs
	Etiket	Onder vermelding van EG nummer, productnaam, houdbaarheidsdatum en/of productie datum, sortering, netto gewicht en productienummer
	Verpakkingen	Naar wens van de klant; per stuk of volgens gewicht