



Artikelspezifikation

Artikel	Lamm-Lachse		
Artikel-Nr.	1222		
Produzent			
Ursprung	Neuseeland		
Lagertemperatur	-18°		
Gewicht	0,12 bis 0,24 kg/Stck. - ca. 0,5 kg/Btl. ca. 12,0 bis 16,0 kg/Karton		
Verpackung	4 Stck./Btl. vakuumiert ca. 20 bis 25 Stck./Karton		
Auszeichnung	Label auf dem Beutel: Produktbezeichnung Hersteller, -ort, Lagertemperatur, MHD		
Beschreibung	Lammrücken ohne Knochen, ohne Fettauflage Silber- und Knochenhaut. 4 Hälften pro Rücken.		
Sonstiges	Blutadern, Drüsen, Fettklumpen und sichtbare lose Teile wurden entfernt. Zur Verwendung als Menükomponente. Das Produkt ist nicht für besondere Verbrauchergruppen vorgesehen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Das Produkt ist vor dem Verzehr durchzuerhitzen.		
GVO	Frei von Gentechnisch veränderte Organismen		
Zusatzstoffe	Frei von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen		
Nährwerte in g/100g	Nährwert Koal: 121 Nährwert KJ: 504 Fettgehalt: 5,3 Eiweißgehalt: 18,1 Kohlenhydrate: 0,0		
Mikrobiologische Parameter	aerobe mesophile Keimzahl:	RW: $5 \cdot 10^6$	WW: $1 \cdot 10^7$
	Pseudomonaden:	RW: $1 \cdot 10^6$	WW: $1 \cdot 10^7$
	Enterobacteriaceae	RW: $1 \cdot 10^4$	WW: $1 \cdot 10^5$
	Milchsäurebakterien	RW: $1 \cdot 10^6$	WW: $1 \cdot 10^8$
	Listeria monocytogenes	n.n. 25g	
	Salmonella spp.	n.n. 25g	