

Lämminsavustettu kirjolohifilee ”tupla”

Yleiskuvaus

| | |
|---|---|
| Tuotteen nimi: | Lämminsavukirjolohifilee |
| Lyhyt kuvaus tuotteesta: | Lämminsavustettu kirjolohifilee ”tupla” |
| Tavarantoimittajan artikkelinumero: | |
| Tuotteen nimi tuotannossa (“kutsumanimi”): | lämminsavu |
| Kuluttajapakkauksen GTIN: | |

Tuotteen kuva:

| | |
|--------------------------|-------|
| Nimi: Wilhelm Liljeqvist | Nimi: |
| Pvm: | Pvm: |

Lämminsavustettu kirjolohifilee ”tupla”

Tavarantoimittajan tiedot

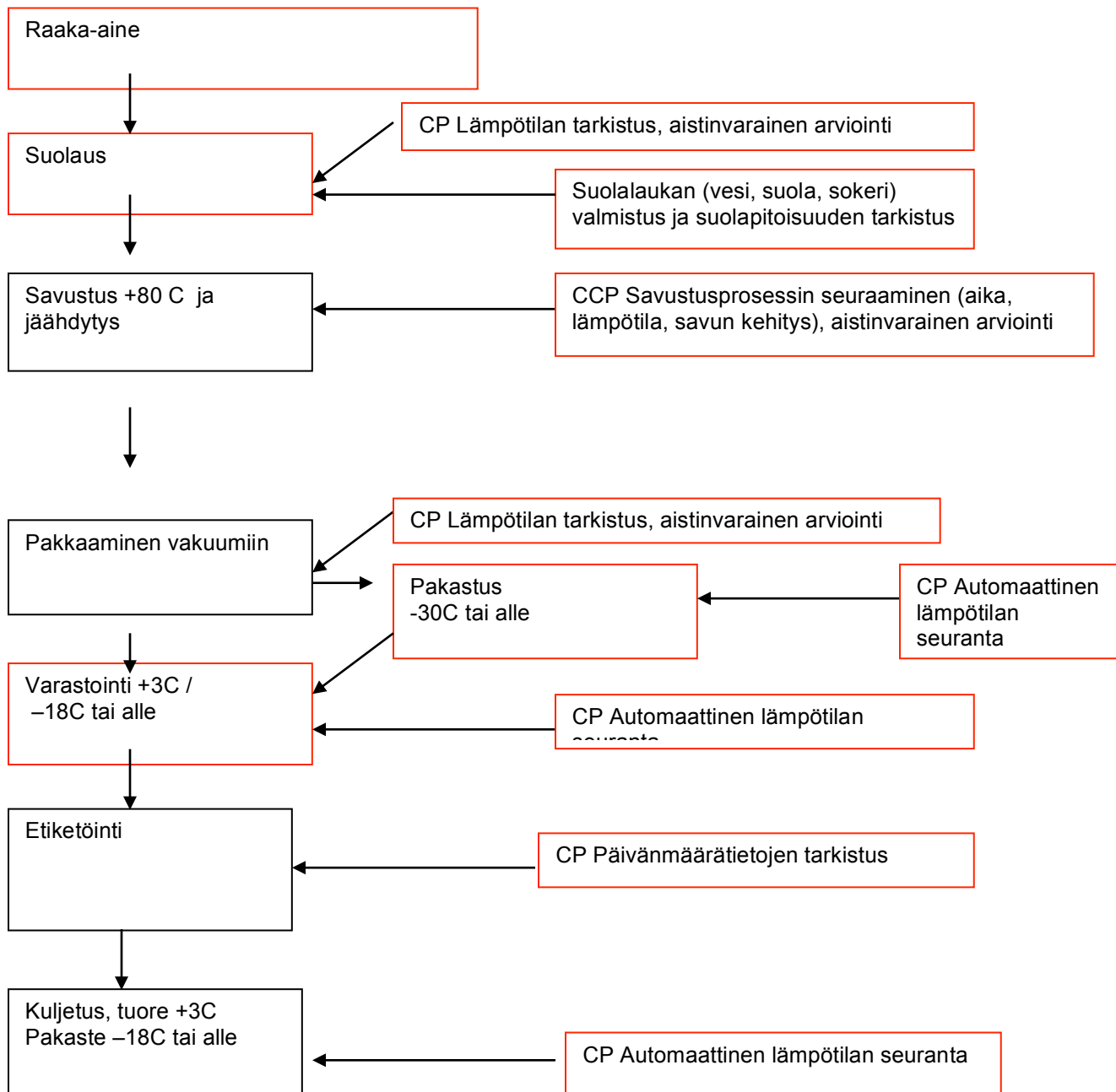
Yleiset yhteystiedot

| | |
|--------------------------|--|
| Tavarantoimittajan nimi: | Salmonfarm Oy |
| Yhteyshenkilö: | Wilhelm Liljeqvist |
| Osoite: | Kasnäsvägen 1294 |
| Käyntiosoite: | Kasnäsvägen 1294 |
| Puhelin: | 02-5210 180 |
| Matkapuhelin: | 040-5963 341 |
| Fax: | 02-4666 201 |
| Sähköposti: | wilhelm.liljeqvist@kasnas.com |
| Kotisivu: | www.salmonfarm.fi |

| | |
|--|--|
| Tuotantoyksikön nimi: | Salmonfarm Oy |
| Laitos hyväksytty / elintarvikehuoneisto ilmoitettu (viranomainen, pvm): | |
| EU:n laitostunnus: | F 04056 EY |
| Sertifioitu audit-standardi ¹ (mikä): | |
| Oma- ja ulkovalvontasuunnitelma (kyllä/ei): | kyllä |
| Laatujärjestelmä (mikä): | |
| Ympäristöjärjestelmä (mikä): | |
| Yhteyshenkilö: (esim. tuotantopäällikkö) | Wilhelm Liljeqvist varatoimitusjohtaja |
| Osoite: | Kasnäsvägen 1294 |
| PL: | |
| Postinumero, postitoimipaikka: | 25930 Kasnäs |
| Puhelin: | 02-5210 180 |
| Matkapuhelin: | 040-5963 341 |
| Fax: | 02-4666 201 |
| Sähköposti: | wilhelm.liljeqvist@salmonfarm.fi |
| Lisätietoja: | |

Lämminsavustettu kirjolohifilee ”tupla”

Tuotantokaavio



Lämminsavustettu kirjolohifilee ”tupla”

Tuotesisältö

| Määrä % | Ainesosa | Alkuperämaa(t) |
|---------|--|-------------------|
| | Lisää kaikki merkityksellinen tieto, kts. ohjeet yllä. | Maan nimi / nimet |
| | kirjolohi, vesi, suola (n.2,0 %), sokeri | suomi |

Onko jokin lisä- tai apuaine (esim. juoksute) eläinperäinen, mikä:

| | |
|--|---|
| Tuotteen kotimaisuusaste [%]: 98 % | |
| Täyttääkö tuote Hyvää Suomesta Joutsenlippu -merkin käyttökriteerit? | kyllä <input type="checkbox"/> ei <input checked="" type="checkbox"/> |
| Huom: | pakkauksen raaka-ainetta emme pysty takaamaan aina kotimaiseksi |

Allergeenit, GMO ja säteilytys

GMO ja säteilytys: ei ole.

Allergeenit: kala.

Kontaminaatiovaaraa muihin allergeeneihin ei ole.

Lämminsavustettu kirjolohifilee ”tupla”

Ravintoarvot

| | Arvo / 100 g |
|---|--------------|
| Energia [kJ] | 706 kJ |
| Energia [kcal] | 169 kcal |
| Proteiini [g] | 22,6 g |
| Hiilihydraatit [g] | 0,2 g |
| -josta sokereita [g] | 0,2 g |
| -josta laktoosia [g] | |
| -josta polyoleja [g] | |
| -josta tärkkelystä [g] | |
| Rasva [g] | 8,7g |
| Onko seuraavat arvot ilmoitettu rasvoina () vai rasvahappoina (x)? | |
| -josta tyydyttynyttä [g] | 1,8 g |
| -josta yksinkertaisesti tyydyttymätöntä [g] | 3,3 |
| -josta monitydyttymätöntä [g] | 2,4 |
| -josta trans-muotoja [g] | 0 |
| | |
| -josta kolesterolia [mg] | 70 |
| | |
| Ravintokuitu [g] | 0 |
| Natrium [g] | 0,8 |

Suolapitoisuus (NaCl) [%]: 2,0

Lämminsavustettu kirjolohifilee ”tupla”

| Vitamiinit ja kivennäisaineet | Määrä | Yksikkö | % of RDA ² |
|-------------------------------|---------|---------|-----------------------|
| Kalsium | 16mg | | 2 |
| Rauta | 0,3 mg | | 2 |
| Magnesium | 24mg | | 6 |
| Kalium | 370 mg | | 20 |
| A-vitamiini | 7 µg | | 1 |
| D-vitamiini | 8 µg | | 164 |
| E-vitamiini | 1,2 mg | | 13 |
| tiamiini (B1) | 0,21 mg | | 20 |
| riboflaviini (B2) | 0,15 mg | | 12 |
| B12-vitamiini | 10 µg | | 400 |

| | |
|--|--------------------------|
| Kuinka ravintoarvot saatu (analysoimalla vai laskettuina vai ravintoarvotaulukosta): | taulukosta |
| Ravitsemukselliset väitteet: | |
| Soveltuvuus erityisruokavalioihin (esim. gluteeniton, laktoositon): | gluteeniton, laktoositon |

² Päivän saantisuositus, kts. direktiivi 2008/100/EY

Lämminsavustettu kirjolohifilee ”tupla”

Ominaisuudet

Aistinvaraiset ominaisuudet

| | |
|-----------|--------------------------------|
| Ulkonäkö: | väri kauniin punertava |
| Maku: | suolainen, normaali kalan maku |
| Haju: | lievä savun haju, kalan tuoksu |
| Rakenne: | Kiinteä, pehmeäkö. |

Aistinvaraiset arvioinnit

| |
|---|
| suolausta ennen, savustuksen jälkeen, viipaloinnin aikana, pakkaamisen aikana |
|---|

Fysikaaliset ominaisuudet

Merihyvä

| | | | | | |
|---|-------------------|------|------|----------------------|-------------|
| Sisällön määrä (g, ml) pakkauksessa ilmoitettava | 5000 | 5000 | 5100 | tarkistetaan vaaalla | jokainen me |
| Valutettu paino (g) | 5000 | 5000 | 5100 | | jokainen me |
| Kpl-määrä/pakkaus | 4-6 | | | | jokainen me |
| Yksikköpaino (g) | 800-1000g | | | | |
| Koko (cm) | 160x250x 390mm | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| Yleiskuvaus (esim. muoto, leikkaustapa, komponenttien koko) | kirjolohifil eestä on poistettu selkä- ja vatsarasva sekä ruodotettu koneellise sti | | | | |
|---|---|--|--|--|--|

Lämminsavustettu kirjolohifilee ”tupla”

Mikrobiologiset ominaisuudet

| Mikro-organismi | Menetelmä |
|------------------------|------------------|
| Kokonaismäärä | <10 ⁴ |
| Enterobakteerit | <10 ² |
| Koliformit | <10 ² |
| E.Coli | <10 ² |
| Enterokokit | <10 ² |
| Hiivat | <10 ² |
| Homeet | <10 ² |
| | |
| Bacillus cereus | <10 ² |
| Staphylococcus aureus | <10 ² |
| Salmonella spp | ei esiinny |
| Listeria monocytogenes | <10 ² |
| Cl. perfringens | <10 ² |
| Kampylobakteerit | ei esiinny |
| Yersinia | ei esiinny |
| Shigella | ei esiinny |
| Vibrio | ei esiinny |
| Noro-virus | ei esiinny |
| | |
| | |

Säilyvyysaika, varastointisuositukset ja päiväysmerkinnät

Säilyvyysaika ja varastointisuositukset

| | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| Lämpötila [°C] | +0-3 astetta / tai -18 C |
| Säilytysolosuhteet | kuiva, viileä |
| Säilyvyysaika (vrk, vko, kk, vuosi) | 14 vrk / 6kk |

Kuljetus: alle +3 astetta / -18 C

Säilytys kotona / avattu tuote

| | |
|--|---|
| Suosittelun lämpötila ja säilytysohje avatulle tuotteelle: | viileä, käytetään välittömästi avattuna |
| Säilyvyysaika avattuna: | 1-2 vrk |

Lämminsavustettu kirjolohifilee ”tupla”

Päiväysmerkinnät (parasta ennen tai viimeinen käyttöpäivä)

| | |
|--|--|
| Muoto (esim. pppkkvvv) | ppkkvv |
| Missä kohdassa pakkausta päiväysmerkintä sijaitsee? | etiketissä |
| Miten päiväysmerkintä tehdään? (esim. mustesuihku, laser, painettu etikettiin) | lämpökirjoitettu etiketti |
| Miten päiväyksen oikeellisuus varmistetaan jokaisen tuotantoerän osalta? | jokainen myyntierä hinnoitellaan käsin |

Erätunniste

| | |
|------------|--|
| Muoto | AABBXX |
| Koodiavain | A=1, B=2, C=3, D=4, E=5, F=6, G=7, H=8, I=9, X=0 |

Pakkausominaisuudet

Vähittäismyyntipakkaus (kuluttajapakkaus)

| | |
|----------|---|
| Vakuumi: | x |
|----------|---|

| Pakkauksen osa ³ (esim. kalvo, kääre, rasia, kansi, pullo, korkki, imutyyny) | Osan materiaali materiaalin raaka-aine; monikerrosmateriaalit (esim. laminaatti) eriteltyinä; muoveista laji (esim. PP, PE) | Valmistaja (nimi, paikkakunta ja/tai maa) | Materiaali varmistettu soveltuvaksi elintarvikekontaktiin (EY1935/2004 ja 10/2011) | Pakkauksen osan paino [g] |
|--|--|--|--|---------------------------|
| kalvo | pe | finnvacum, suomi | kyllä <input type="checkbox"/> x | |

Vähittäismyyntipakkauksen jäljitettävyyden varmistettu (EY1935/2004): kyllä x

Kuljetuspakkaus

| Pakkauksen osa (esim. laatikko, tarjotin/tray, kutistemuovi) | Osan materiaali materiaalin raaka-aine; muoveista laji (esim. PP, PE) | Valmistaja (nimi, paikkakunta ja/tai maa) | Pakkauksen osan paino [g] |
|---|---|--|---------------------------|
| laatikko | ap-kartonki | Pacco Oy, Suomi | 260 g |
| | | | |

Valmistusohjeet: Valmista nautittavaksi sellaisenaan.