

	PRODUCT SPECIFICATION Pastrami reyktur lax fyrir Innnes 01-10-01-4F FRYSTIVARA	Version 1 16.2.2025 Bls 1 af 2
---	---	--------------------------------------

Vörulýsing:

Pastrami reyktur eldislax í heilum flökum (800-1200g) - Frystur
Latneskt heiti: Salmo salar
Upprunaland: Ísland
Villt eða alið: Alið
Landeldi eða Sjóeldi: Ekki tilgreint (getur verið úr öðru hverju)



Framleiðsluferli:

Tekið er á móti slægðum ísuðum eldislaxi og hann settur í kæli þar til dauðastirðnun er yfirstaðin. Eftir það er hann handflakaður, snyrtur, beinhreinsaður og þurrkaður í 24klst. Eftir söltunartímann er saltinu skolað af og flökin þurrkuð í 24klst við stýrt hitastig. Þá er laxinn kryddaður yfir nótt og svo beykireyktur í 24 klst í "traditional" reykofni. Að lokum eru flökin vakúmpökkuð, fryst og svo sett í ca 10kg kassa

Pökkun:

Innri umbúðir: Marglaga vakúmpoki fyrir feit matvæli (200 x 550mm) - ekkert spjald
Límmiði með upplýsingum um framleiðanda, best fyrir, lotunúmeri, þyngd, strikamerki ofl. (sjá mynd).
Vigt hverrar einingar: 800-1200g
Ytri umbúðir
Hvítur pappakassi (589x242x168mm) og límmiði
Vigt hvers kassa: Random vigt, um það bil 10kg
Fjöldi kassa á bretti: 60 stk (upb 600kg). Tegund brettis: EURO

Innihaldslýsing

Eldislax, salt, krydd, viðarreykur

Ofnæmisvaldar:

Fiskur

Örverufræðileg viðmið

Mæling	Mörk
Heildarlíftala @22°C (cfu/g)	<1.000.000
Coliforms (cfu/g)	<1000
E.coli (cfu/g)	<100
Listeria monocytogenes	<100

Skynrænir eiginleikar

Þáttur	Tékk
Útlit	Fallega skorið laxaflak laust við skurðargalla og los
Lykt	Dauf reyklykt, dauf lykt af smjörsteiktum hvítlauk
Bragð	"Delicate" blanda af reyktum laxi og sætuðum hvítlauk
Áferð	Tiltölulega þétt áferð. Auðvelt að skera í sneiðar
Litur	Fallega gulur að ofan en laxableikur að innan (yfir 26 á Salmofan)



PRODUCT SPECIFICATION
Pastrami reykstur lax fyrir Innnes
01-10-04-2F
FRYSTIVARA

Version 1
16.2.2025
Page 2 of 2

Aðrir efna og aðskotahlutir:

Varan er laus við skordýraeitur og afleiður þess
Varan er laus við erfðabreytt matvæli
Þungmálmar skulu vera innan vikmarka íslenskra matvælalaga
Varan er án sýkladrepanði efna
Varan er án rotvarnarefna
Varan er án aðskotahluta



Geymsluskilyrði:

Frystivara: Geymist í frysti við -18°C eða kaldara

Geymsluþol:

18 mánuðir við -18°C eða kaldara.
Eftir uppþíðingu, 3 vikur við hitastig undir 3°C í óopnuðum heilum vakúmpoka.

Strikamerki:

2331241gggggV

Merkingar:

Innri umbúðir (vakúmpoki) eru merktar með límmiða (sjá neðar).
Ytri umbúðir (pappakassi) eru merktar með límmiða (sjá neðar)
Bretti eru merkt með brettanúmeri og dagsetningu.

Innri miði (á flak)

Kassamiði

Pastrami Reyktur Lax
Frystivara

Innihald:
Eldislax, salt, krydd, viðarreykur.

Geymist við -18°C eða kaldara
Geymist í 2 vikur eftir uppþíðingu í lokuðum
umbúðum við 3°C.
Notist strax eftir opnun umbúða.

LOTUNÚMER	BEST FYRIR	PYNGD
1	01.09.26	0,752

Tara g .016

IS H-103 EFTA

RO

2 331241 007526

REYKOFNINN ehf • Skemmuvegur 14,
200 Kópavogur • Iceland • www.reykofninn.is

Pastrami Reyktur Lax
Frystivara
KASSI

Innihald:
Eldislax, salt, krydd, viðarreykur.

Geymist við -18°C eða kaldara
Geymist í 2 vikur eftir uppþíðingu í lokuðum
umbúðum við 3°C.
Notist strax eftir opnun umbúða.

LOTUNÚMER	BEST FYRIR	PYNGD
1	01.09.26	3,328

Tara g .550

IS H-103 EFTA

RO

2 331241 033280

REYKOFNINN ehf • Skemmuvegur 14,
200 Kópavogur • Iceland • www.reykofninn.is