BRØDR. REMØ AS

Fiskerstrandvegen 168, 6035 Fiskerstrand, Norway
Godkjenningsnummer M343 · Organisasjonsnummer 937 600 119

PRODUKTSPESIFIKASJON

Fjordørret

Oncorhynchus mykiss · FAO TRR

IDENTITET

Produkt	Fjordørret
Vitskapleg namn	Oncorhynchus mykiss
FAO Alpha-3	TRR
HS 0302.11	Fersk eller kjølt, heil
HS 0303.14	Frosen, heil
HS 0304.42	Fersk eller kjølt filet
HS 0304.82	Frosen filet
HS 0305.43	Røykt, inkludert filet

OPPHAV

Opphavsland	Noreg
Produksjonssystem	Matfiskproduksjon i fjordmerd
Slaktedato	Oppgitt per parti

STORLEIK OG GRADERING

HOG-vektklassar	1-2 kg (2.2-4.4 lb) · 2-3 kg (4.4-6.6 lb) · 3-4 kg (6.6-8.8 lb) · 4-5 kg (8.8-11.0 lb) · 5-6 kg (11.0-13.2 lb) · 6+ kg (13.2+ lb)
Grunnlag	Bruttovekt av sløyd fisk med hovud, avrent.
Filetstorleikar	0.9-1.8 kg (2-4 lb) · 1.8-2.7 kg (4-6 lb) · 2.7-3.6 kg (6-8 lb) · 1 kg
Grunnlag	Vekt på trimma filet. Oppgi trimnivå saman med bandet.

PAKKING

Våre ørretfiletartiklar	10 × 1 kg per kasse, frosen
Vår slicede røykte ørret	500 g og 0,8-1,2 kg vakuumpakkar
Fersk heil fisk	20 kg EPS-kasse med is

LAGRING OG HALDBARHEIT

Fersk lagring	0 °C til +2 °C

Storleikar, pakking og spesifikasjonar blir stadfesta ved ordrestadfesting.

Frosen lagring	-18 °C eller kaldare
Haldbarheit - vår ørretfilet	Kjølt 14 dagar; frosen 1 år
Haldbarheit - vår røykte ørret	Kjølt 42 dagar; frosen 1 år

SERTIFISERING

Sertifisering	FSSC 22000, ASC CoC, HACCP

DOKUMENTASJON

Dokumentasjon	Helsesertifikat, Produktspesifikasjon, Pakkliste, ASC Chain of Custody-dokumentasjon, Opphavssertifikat, Transportdokument (B/L, CMR, AWB)

Gjeldande versjon:
https://remoas.com/no/produkter/fjordorret/

Storleikar, pakking og spesifikasjonar blir stadfesta ved ordrestadfesting.