

Kallrökt lax

i skivor



	Coop	Admiral	Falkenberg seafood	Royal Greenland	Favorit	ICA	Korshags	Vägga
Innehåll i g	200	200	200	200	150	200	200	150
Cirkapris per kg	270	240	285	285	233	250	295	266
Konsumentkontakt	coop.se	lidl.se	falkenbergseafood.se	royalgreenland.se	citygross.se	ica.se	korshags.se	vaggrokeri.se
Ursprungsland	Norge	Norge	Norge	Norge	Norge	Norge	Norge	Norge

Kemisk analys (mätvärden)

Vattenhalt (g/100g)	63	70	70	65	64	67	68	68
Totalfett (g/100g)	11	6	8	10	10	10	9	7
varav EPA och DHA (%)	6,7	7,4%	6,6%	7,0%	5,6%	7,6%	7,7%	7,5%
Salt (g/100g)	2,8	2,8	2,8	2,2	3,0	2,5	2,3	3,0
Antibiotika	Inget detekterat	Inget detekterat	Inget detekterat	Inget detekterat	Inget detekterat	Inget detekterat	Inget detekterat	Inget detekterat
Endosulfaner	Inget detekterat	Inget detekterat	Inget detekterat	Inget detekterat	Inget detekterat	Inget detekterat	Inget detekterat	Inget detekterat
Bakterier	Tillfredsställande	Tillfredsställande	Tillfredsställande	Tillfredsställande	Tillfredsställande	Tillfredsställande	Tillfredsställande	Otillfredsställande

Kommentar	Lägst vattenhalt. Högre fetthalt.	Högst vattenhalt. Lägst fetthalt.	Högst vattenhalt.	Högre fetthalt. Lägst salthalt.	Högre fetthalt. Högre salthalt. Lägst andel EPA och DHA.	Högre fetthalt.	Lägre salthalt.	Bakterier över gränsvärde. Lägre fetthalt. Högre salthalt.
-----------	--------------------------------------	--------------------------------------	-------------------	------------------------------------	---	-----------------	-----------------	---

Sensorisk analys, betyg 1 till 5 där 5 är bäst (vikt i totalbetyget inom parentes)

Smak	40%	4,5	4,0	4,0	4,8	2,3	2,5	2,0
Konsistens	30%	3,7	3,7	3,3	2,3	3,7	2,3	2,7
Utseende	20%	4,0	2,5	2,8	2,0	3,3	4,0	3,5
Doft	10%	3,0	3,0	3,0	3,5	2,5	2,5	3,0
Totalbetyg		4,0	3,5	3,4	3,3	2,9	2,7	2,7

Kommentar	Bäst totalbetyg. Låg andel brunfett. Tydlig röksmak och fast konsistens.	Helast och störst skivor vid upp- läggning. Naturlig fisksdoft som bryter igenom. Svag röksmak.	Rödare kött och saftigt utseende. Hög andel brun- fett och högre sälta. Mindre skivor.	Tydlig röksmak och balanserad sälta. Ljusast kött och torrast utseende. Lös konsistens. Minst skivor.	Helast skivor vid uppläggning. Bismak som hänger kvar. Saltast och svag röksdoft.	Låg andel brunfett. Skivorna trasas sönder vid upp- läggning. Svag röksmak och bismak som hänger kvar.	Mörkare kött. Naturlig fiskdoft. Lägst sälta och minst röksmak. Lös konsistens. Bismak som hänger kvar.
-----------	---	--	---	--	--	---	--