



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 62836-2
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 07.01.2009
Bearbeiter : KD
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Projekt : **007510/1**
(*project number*)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Hela
(*name of product*)

WÜRZÖL NATURELL KRÄUTER

MARINATING OIL WITH HERBS -NATURAL-

Zum Würzen und Marinieren in einem Arbeitsgang.

Hinweise : Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass es sich bei den vorliegenden Proben lediglich um
(*hints*) Handmuster handelt, welche auf keinen Fall als bakteriologische Standards gelten können.
Bei einer eventuellen Umsetzung in eine laufende Produktion können außerdem geringfügige Abweichungen in der Konsistenz, Farbe und Sensorik auftreten.

(We have to point out explicit that this is only a hand sample which by no means can be seen as a bacteriological standard. In case of a possible conversion into an actual production further insignificant variations such as consistency, colour and sensory may occur.)

Zugabemenge : 80-100g auf 1 kg Fleisch
(*directions for use*) (80-100 grs. per 1 kg meat)

Hinweis : Vor Gebrauch umrühren !
(*instruction*) (stir well before usage !)

Herkunft : Deutschland
(*origin*) (Germany)

Aussehen / Konsistenz : grünlich mit Kräutern
(*appearance / consistency*) (greenish with herbs)

Geschmack : würzig nach Bärlauch und Zwiebeln
(*taste*) (spicy of wild garlic and onions)

Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.
(*packaging*) (The used packing materials is food regulatory)

Haltbarkeit : 6 Monate in geschlossener Originalverpackung
(*shelf-life*) (month in closed original packing)

Lagerbedingungen : Kühl (15°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(*storage conditions*) (store cool (15°C) and dry, do not expose to direct sunlight)

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Rapsöl, Palmfett, Kochsalz (15%), Trockenglukosesirup, Kräuter (4%): [Bärlauch, Spinat, Petersilie, Majoran, Thymian, Oregano], Gewürze: [Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Gewürze], Aromaextrakt (Rosmarin).

Rapeseed oil, palm fat, salt (15%), dry glucose syrup, herbs (4%): [wild garlic, spinach, parsley, marjoram, thyme, oregano], spices: [onions, garlic, pepper, spices], aroma extract (rosemary).

Deklarationsvorschlag*

Pflanzliches Fett, Salz, Kräuter und Gewürze, Trockenglukosesirup, Aromaextrakt.

* Dieser Deklarationsvorschlag bezieht sich nur auf die für unser Erzeugnis oben genannte Zugabemenge unter der Voraussetzung, dass keine weiteren Zutaten hinzugefügt werden.



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 62836-2
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 07.01.2009
Bearbeiter : KD
Seite : 2 von 2

Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT ⁱⁱ (GUIDE VALUE)	WARNWERT ⁱⁱ (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	—	1 · 10 ⁵	1 · 10 ⁶	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	—	1 · 10 ⁵	1 · 10 ⁶	/g	§ 64 LFGB
sulfidreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
E. Coli (escherichia coli)	—	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (bacillus cereus)	—	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus)	—	1 · 10 ²	1 · 10 ³	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (salmonella)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

Chemische / physikalische Kennzahlen (*chemical / physical values*)

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	—	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	—	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	—	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	—	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	—	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	—	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	—	kJ/100g	berechnet (calculated)

Ahrensburg, den 23. Januar 2009

I.A. KATHLEEN DÜBEL
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

ⁱDie angegebenen exakten Daten beziehen sich naturgemäß nur auf die untersuchte Partie. Die Probenahme erfolgt nach DIN 10220 (Prüfung von Gewürzen und Zutaten - Probenahme) und kann nur im Rahmen dieser statistischen Sicherheit zugesichert werden. (*Given data are based on analysed batch only. The sampling is in accordance to DIN 10220 (testing of spices and condiments, sampling) and can only be guaranteed within these statistical limits.*)

ⁱⁱBei den angegebenen Werten orientieren wir uns an den von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) erarbeiteten Richt- und Warnwerten für Waren, welche zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind. (*The given values based on the standards and warning criteria developed by the German Hygiene and Microbiology Society (DGHM) for products destined for sale to consumers.*)