



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP103306
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 28.08.2008
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **103306**
(article number)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung :
(name of product)

HELA BRATIN

LAKEWÜRZUNG FÜR BRATEN UND WÜRZBÄUCHE

BRINE SEASONING FOR ROAST JOINTS AND SPICED BELLIES

Hinweise : Nicht mehr Lake als nötig mit Hela Bratin ansetzen !
(hints) (do not prepare more brine with Hela-Bratin than necessary !)
Keine Aluminiumbehälter verwenden!
(do not use aluminium container !)

Zugabemenge : Schinkenteile und ähnliche Fleischteile: 60 g auf 1L Lake (bei 15% Einspritzmenge)
(dosage) Würzbäuche: 160g auf 1L Lake (bei 5% Einspritzmenge)
(gammon parts and similar meat parts: 60grs. per 1 ltr. brine (at 15% injection)
(spiced bellies: 160grs. per 1 ltr. brine (at 5% injection)

Lake-/ Spritztabelle:

| | Schinkenteile und ähnliche Fleischteile | Würzbäuche |
|-------------------------|--|------------|
| Lakestärke | 8 % | 12 % |
| Wasser je 10 L Lake | 9,2 L | 8,8 L |
| Kochsalz je 10 L Lake | 0,8 kg | 1,2 kg |
| Hela Bratin je 1 L Lake | 60 g | 160 g |
| Einspritzmenge | 15 % | 5 % |

Herkunft : Deutschland
(origin) (Germany)

Aussehen / Konsistenz : braune viskose Flüssigkeit
(appearance / consistency) (brown viscose liquid)

Geruch : würzig
(odour) (spicy)

Geschmack : würzig, leicht süßlich
(taste) (spicy, slightly sweetish)

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

Haltbarkeit : 12 Monate in geschlossener Originalverpackung
(shelf-life) (month in closed original packing)

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

Zutatenliste (list of ingredients)

Trockenglukosesirup, Trinkwasser, Zucker, Säureregulator: E325 Natriumlactat, Rindfleischextrakt, Kochsalz, Geschmacksverstärker: E621 Mononatriumglutamat*, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: E300 L-Ascorbinsäure, Aromen.

* " für Lebensmittel (beschränkte Verwendung) "

Dry glucose sirup, water, sugar, acidity regulator: E325 sodium lactate, beef extract, salt, flavour enhancer: E621 monosodium glutamate*, yeast extract, antioxidant: E300 L-ascorbic acid, flavours.

* " limited use in foodstuffs "



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP103306
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 28.08.2008
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

| NAME (NAME) | TYP. WERT ¹ (TYPICAL VALUE) | RICHTWERT (GUIDE VALUE) | WARNWERT (WARNING VALUE) | | METHODE (METHOD) |
|--|---|----------------------------|-----------------------------|------|---------------------|
| Gesamt Keimzahl (total count) | 0 | — | — | /g | § 64 LFGB |
| Hefen (yeast) | 0 | — | — | /g | § 64 LFGB |
| Schimmel (moulds) | 0 | — | — | /g | § 64 LFGB |
| sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia) | n.n. | — | — | /g | § 64 LFGB |
| E.Coli (<i>escherichia coli</i>) | n.n. | — | — | /g | § 64 LFGB |
| Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>) | n.n. | — | — | /g | § 64 LFGB |
| Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>) | n.n. | — | — | /g | § 64 LFGB |
| Salmonellen (<i>salmonella</i>) | n.n. | n.n. | n.n. | /25g | § 64 LFGB |

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

| NAME (NAME) | TYPISCHER WERT ¹ (TYPICAL VALUE) | | METHODE (METHOD) |
|-----------------------------------|--|---------|-------------------------------------|
| Wassergehalt (water content) | 32,5 | %(m/m) | berechnet (calculated) |
| Fettgehalt (fat content) | 0,2 | %(m/m) | berechnet (calculated) |
| Asche (ash) | 3,6 | %(m/m) | berechnet (calculated) |
| Protein (protein) | 2,4 | %(m/m) | berechnet (calculated) |
| Ballaststoffe (dietary fibre) | < 0,1 | %(m/m) | berechnet (calculated) |
| Kohlenhydrate (carbohydrate) | 60,9 | %(m/m) | berechnet (calculated) |
| Energiegehalt (energy content) | 1078 | kJ/100g | berechnet (calculated) |
| pH-Wert (pH value) | 4,5 | | direkt bei 20°C (direct at 20°C) |

Ahrensburg, den 11. September 2008

----- I. A. KATHLEEN DÜBEL -----
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

ⁱ Die 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.)