



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 107018
FLÜWU
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 29.04.2008
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **107018**
(*article number*)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Flüssigpräparat zum aromatischen Abwürzen
(*name of product*) (*liquid preparation for aromatic seasoning*)

FLÜWU

HOCHAROMATISCHER GESCHMACKZUSATZ (*VERY AROMATIC FLAVOUR ADDITION*)

Hinweis : VOR GEBRAUCH SCHÜTTELN
(*hint*) (*SHAKE BEFORE USE*)

Zugabemenge : 5 g auf 1 kg Material bzw. nach Geschmack
(*dosage*) (*5 grs. per 1 kg material or according to taste*)

Herkunft : Deutschland
(*origin*) (*Deutschland*)

Aussehen / Konsistenz : dunkelbraune Flüssigkeit
(*appearance / consistency*) (*dark brown liquid*)

Geruch : Würzig
(*odour*) (*spicy*)

Geschmack : Würzig
(*taste*) (*spicy*)

Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.
(*packaging*) (*The packing material used is suitable for use with foodstuff*)

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

Lagerbedingungen : Nach erster Öffnung im Kühlraum lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(*storage conditions*) (*after first opening store in the cool-storage, do not expose to direct sunlight*)

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Trinkwasser, Kochsalz, Speisewürze:[aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Soja, Weizen, Mais)],
Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Hefeextrakt, Rindfleischextrakt.

*Drinking water, table salt, seasoning: [hydrolysed plant protein (soya, wheat, maize) (HVP afledt af soja og hvede)],
flavour enhancer: E 621 monosodium glutamate, yeast extract, beef extract.*



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 107018
FLÜWU
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 29.04.2008
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	20	.	—	/g	§ 35 LMBG
Hefen (yeast)	n.n.	—	—	/g	§ 35 LMBG
Schimmel (moulds)	n.n.	—	—	/g	§ 35 LMBG
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	n.n.	—	—	/g	§ 35 LMBG
E. Coli (<i>escherichia coli</i>)	n.n.	—	—	/g	§ 35 LMBG
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	n.n.	—	—	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	n.n.	—	—	/g	§ 35 LMBG
Salmonellen (<i>salmonella</i>)	n.n.	—	—	/25g	§ 35 LMBG

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

Name (name)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		Methode (METHOD)
Wassergehalt (water content)	71,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	< 0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	20,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	5,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	< 0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	2,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	126	kJ/100g	berechnet (calculated)
Gluten	n.n.	ppm	extern (external)

Ahrensburg, den 04. September 2008

I. A. MAREN NIERTERT-FAIST
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.)