



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 110881
BRATWURST HELABIN
EXTRA
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 19.12.2006
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **110881**
(article number)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Phosphatkutterhilfsmittel (pH max.7,3) mit Bräunungs- u. Frischhalteeffekt sowie Emulgator für Bratwurst
(name of product) (phosphate (binder) cutting aid and stabilizer (pH. max. 7,3) with browning- and preserving effect, also as emulsifier for fried sausage)

BRATWURST HELABIN EXTRA

HELABIN FRIED SAUSAGE EXTRA

Zugabemenge : 7-10 g auf 1 kg Fleisch- und Fettmenge
(dosage) (7-10 gr per 1 kg meat- and fat quantity)

Herkunft : Deutschland
(origin) (Germany)

Aussehen / Konsistenz : weiß- leicht gelbliches Pulver
(appearance / consistency) (white- light yellowish powder)

Geruch : neutral
(odour) (neutral)

Geschmack : leicht süßlich
(taste) (slightly sweetish)

Haltbarkeit : 36 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)

Lactose, Stabilisator: E 450 Diphosphate*, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure ummantelt**, Dextrose, Emulgator: E 471 Mono- und Diglycerid.

* " für Lebensmittel (beschränkte Verwendung) "

** Ummantelungsmaterial: Palmöl gehärtet

Lactose, stabilizer: E 450 diphosphate*, acidulant: E 330 citric acid coated**, dextrose, emulsifier: E 471 mono- and Diglyceride.

* " limited use in foodstuffs "

** " coating material: palm oil hydrogenated "

Mikrobiologische Kennzahlen (microbiological values)

NAME (NAME)	TYP. WERT ¹ (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	.	.	.	/g	§ 35 LMBG
Hefen (yeast)	.	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/g	§ 35 LMBG
Schimmel (moulds)	—	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/g	§ 35 LMBG
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/g	§ 35 LMBG
E.Coli (escherichia coli)	—	$1 \cdot 10^2$	—	/g	§ 35 LMBG
Bacillus cereus (bacillus cereus)	—	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus)	—	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/g	§ 35 LMBG



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 110881
BRATWURST HELABIN
EXTRA
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 19.12.2006
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

Salmonellen (salmonella)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 35 LMBG
-----------------------------	---	------	------	------	-----------

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	3,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	8,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	29,2	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	< 0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	58,6	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1280	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)			5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 04. September 2008

MAREN NIERTERT-FAIST
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.*)