



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation / Product Specification

Dokument : 111058  
HELABIN E  
Erstellt : 27.10.2005  
Freigegeben : 20.01.2006  
Bearbeiter : L  
Seite : 1 von 2

#### Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **111058**  
(*article number*)

Artikel-/  
Verkehrsbezeichnung : Phosphatkutterhilfsmittel (*phosphate cutting aid*)  
(*name of product*) **HELABIN Í EÎ**

Zugabemenge : Ca. 3 g auf 1 kg Fleisch- und Fettmenge  
(*dosage*) (*ca. 3 g per 1 kg of meat and fat*)

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

Aussehen / Konsistenz : Weißes Pulver  
(*appearance / consistency*) (*white powder*)

Geruch : Neutral  
(*odour*) (*neutral*)

Geschmack : ---  
(*taste*)

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

Haltbarkeit : 36 Monate in geschlossener Originalverpackung  
(*shelf-life*) (*months 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*)

Stabilisator: [E 450 Diphosphate\*, E 452 Polyphosphate\*], Verdickungsmittel: E 401 Natriumalginat,  
Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat\*.

\*%für Lebensmittel (beschränkte Verwendung)%

Stabilizer: [E 450 di-phosphates\*, E 452 poly-phosphates\*], thickening agent: E 401 sodium alginate,  
flavour enhancer: E 621 monosodium glutamate\*)

\*+for food stuff, limited usage+

#### Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT <sup>1</sup> (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total plate count)	—	.	.	/g	§ 35 LMBG
Hefen (yeasts)	—	1 · 10 <sup>2</sup>	1 · 10 <sup>3</sup>	/g	§ 35 LMBG
Schimmel (moulds)	—	1 · 10 <sup>2</sup>	1 · 10 <sup>3</sup>	/g	§ 35 LMBG
sulfitreduzierende Clostridien (sulfide-reducing clostridia)	—	n.n.	1 · 10 <sup>0</sup>	/g	§ 35 LMBG
E.Coli (escherichia coli)	—	n.n.	—	/g	§ 35 LMBG
Bacillus cereus (bacillus cereus)	—	n.n.	1 · 10 <sup>0</sup>	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus)	—	n.n.	1 · 10 <sup>0</sup>	/g	§ 35 LMBG
Salmonellen (salmonella)	n.n.	n.n.	n.n.	/25g	§ 35 LMBG



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation / Product Specification

Dokument : 111058  
HELABIN E  
Erstellt : 27.10.2005  
Freigegeben : 20.01.2006  
Bearbeiter : L  
Seite : 2 von 2

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)	METHODE (METHOD)
pH-Wert (pH value)	ca. 9,5	5%ige Lösung bei 20° C (5% solution at 20° C)

Ahrensburg, den 04. September 2008

-----  
ANDRÉ HAUSCHILDT  
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

<sup>i</sup> 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 with DIN 10220 (testing of spices and condiments, sampling) and can only be guaranteed within these statistical limits.*)