



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 111086
HELABIN COMBI
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 07.06.2006
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : (<i>article number</i>)	111086
Artikel-/ Verkehrsbezeichnung : (<i>name of product</i>)	Phosphatkutterhilfsmittel (pH max. 7,3) mit Umrötehilfsmittel für Brühwurst (<i>phosphate (binder) cutting aid with curing agent for fried sausage</i>)
	HELABIN COMBI
Zugabemenge : (<i>dosage</i>)	5-6 g auf 1 kg Fleisch- und Fettmenge (<i>5-6 grs. per 1 kg meat- and fat quantity</i>)
Herkunft : (<i>origin</i>)	Deutschland (<i>Germany</i>)
Aussehen / Konsistenz : (<i>appearance / consistency</i>)	leicht rosa Pulver (<i>light rose powder</i>)
Geruch : (<i>odour</i>)	—
Geschmack : (<i>taste</i>)	—
Verpackung : (<i>packaging</i>)	Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich. (<i>The packing material used is suitable for use with foodstuff</i>)
Haltbarkeit : (<i>shelf-life</i>)	36 Monate in geschlossener Originalverpackung (<i>month in closed original packing</i>)
Lagerbedingungen : (<i>storage conditions</i>)	Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen (<i>store cool and dry, do not expose to direct sunlight</i>)

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Stabilisator: E 450 Diphosphat*, Dextrose, Antioxidationsmittel: [E 300 L-Ascorbinsäure, E 301 Natrium-L-ascorbat], Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürz, Aromen.

* " für Lebensmittel (beschränkte Verwendung) "

Stabilizer: E 450 diphosphate*, dextrose, antioxidant: [E 300 L-ascorbic acid, E 301 sodium-L-ascorbate], acidulant: E 330 citric acid, spice, aromas.

* " limited use in foodstuffs "



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 111086
HELABIN COMBI
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 07.06.2006
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)	—	—	—	/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 (<i>escherichia coli</i>)	—	$1 \cdot 10^2$	—	/g	§ 35 LMBG
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	—	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	—	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/g	§ 35 LMBG
Salmonellen (<i>salmonella</i>)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 35 LMBG

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ¹ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
pH-Wert (pH-value)	6,5		2%ige Lösung (20°C) (2% solution (20°C))
P ₂ O ₅ Gehalt (P ₂ O ₅ content)	31,3	%	Berechnet (calculated)

Ahrensburg, den 04. September 2008

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.)