



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : 111781-  
HELALAC  
Erstellt : 27.10.2005  
Freigegeben : 27.10.2005  
Bearbeiter : L  
Seite : 1 von 2

#### Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **111781**  
(*article number*)

Artikel-/  
Verkehrsbezeichnung : Säureregulator  
(*name of product*) (*acidity regulator*)

#### HELALAC

pH-Wert-Regler mit Ümrötung für Brühwurstsorten  
(*pH-controller for simmered sausages with colour development*)

Hinweise :  
(*hints*)

—

Zugabemenge : 3-8 g auf 1 kg Fleisch und Fett  
(*dosage*) (*3 to 8 g per 1 kg meat and fat*)

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

Aussehen / Konsistenz : klare Flüssigkeit  
(*appearance / consistency*) (*clear liquid*)

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

Geschmack : Säuerlich  
(*taste*) (*sourish*)

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*) (*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*)

Säureregulator: E 325 Natrium-Lactat, Trinkwasser, Antioxidationsmittel: E 300 L-Ascorbinsäure.

*acidity regulator: E 325 sodium-lactate, water, antioxidant: E 300 L-ascorbic acid.*



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : 111781-  
HELALAC  
Erstellt : 27.10.2005  
Freigegeben : 27.10.2005  
Bearbeiter : L  
Seite : 2 von 2

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

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

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

Name (name)	TYPISCHER WERT <sup>1</sup> (TYPICAL VALUE)		Methode (METHOD)
Wassergehalt (water content)	ca. 49,1	%(m/m)	Trocknung bei 105°C (drying at 105°C)
Fettgehalt (fat content)	ca. 0,12	%(m/m)	Röse - Gottlieb
Asche (ash)	.	%(m/m)	Veraschung bei 550°C (ash at 550°C)
Protein (protein)	< 0,1	%(m/m)	Kjeldahl - Aufschluss Wieninger (N x 6,25)
Ballaststoffe (dietary fibre)	< 1,0	%(m/m)	Weende, modifiziert (Weende, modified)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	ca. 49,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	ca. 834	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	ca. 5,4		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 04. September 2008

-----  
MAREN NIERTERT-FAIST  
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

<sup>1</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 to DIN 10220 (testing of spices and condiments, sampling) and can only be guaranteed within these statistical limits.)