



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 111791,
HELALAC-PUR
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 27.10.2005
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **111791**
(article number)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Hela
(name of product) **HELALAC - PUR**

Hinweise : —
(hints)

Zugabemenge : 10 - 20g auf 1kg Material
(dosage) (10 - 20 grs per 1 kg material)

Herkunft : —
(origin)

Aussehen / Konsistenz : klare, leicht viskose Flüssigkeit
(appearance / consistency) (clear, light viscous liquid)

Geruch : arttypisch
(odour) (characteristic)

Geschmack : arttypisch
(taste) (characteristic)

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* (60%).
* " für Lebensmittel (beschränkte Verwendung) "

acidity regulator: E 325 sodium-lactate* (60%).
* " limited use in foodstuffs "

Mikrobiologische Kennzahlen (microbiological values)

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

Dokument : 111791,
HELALAC-PUR
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 27.10.2005
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	ca. 40,0	%	extern (external)
Fettgehalt (fat content)	n.n.	%	extern (external)
Asche (ash)	< 0,1	%	extern (external)
Protein (protein)	< 0,1	%	extern (external)
Ballaststoffe (dietary fibre)	< 0,1	%	extern (external)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	< 0,1	%	berechnet (calculated)
Energie (energy values)	< 0,1	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH-value)	ca. 7,0		60%ige Lösung (16°C) 60% solution (16°C)
Dichte (density)	ca. 1,328	g/mL	extern (20°C) external (20°C)
Natrium (sodium)	12,3	%	extern (external)
Kalium (potassium)	193	mg/kg	extern (external)
Schwermetalle als Blei (heavy metals as lead)	< 1	mg/kg	extern (external)
Eisen (iron)	1,7	mg/kg	extern (external)

Ahrensburg, den 04. September 2008

I. A. 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.*)

ⁱⁱBei den angegebenen Werten orientieren wir uns an den von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) erarbeiteten Richt- und Warnwerten für Waren, welche zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind. (*The given values based on the standards and warning criteria developed by the German Hygiene and Microbiology Society (DGHM) for products destined for sale to consumers.*)