



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 114391
GERMET GT
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 07.06.2006
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **114391**
(article number)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Hela Starterkulturen
(hela starter cultures)
(name of product)

GERMET Í GTÎ

Hinweise : —
(hints)

Zugabemenge : 20 g auf 50 kg Material \approx 10 Mio. aktive Keime auf 1 g Material
(dosage) (20 g to 50 kg material \approx 10 million active germs per 1 g material)

Herkunft : Deutschland
(origin) (Germany)

Aussehen / Konsistenz : bräunlich-beige
(appearance / consistency) (brownish-beige)

Geruch : —
(odour)

Geschmack : leicht süßlich
(taste) (slight sweetish)

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

Haltbarkeit : 6 Monate in geschlossener Originalverpackung
(shelf-life) (month in closed original packing)

Lagerbedingungen : Kühl ($\leq -18^\circ\text{C}$) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(storage conditions) (store cool ($\leq -18^\circ\text{C}$) and dry, do not expose to direct sunlight)

Zutatenliste (list of ingredients)

Dextrose, gefriergetrocknete Starterkulturen (micrococcus varians und pediococcus pentosaceus).
Dextrose, freeze-dried starter cultures (micrococcus varians and pediococcus pentosaceus).

Mikrobiologische Kennzahlen (microbiological values)

NAME (NAME)	TYP. WERT ¹ (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	$2,5 \cdot 10^{10}$	$5 \cdot 10^9$	$1 \cdot 10^9$	/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)	—	n.n.	$1 \cdot 10^0$	/g	§ 35 LMBG
E.Coli (escherichia coli)	—	n.n.	—	/g	§ 35 LMBG
Bacillus cereus (bacillus cereus)	—	n.n.	$1 \cdot 10^0$	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus)	—	n.n.	$1 \cdot 10^0$	/g	§ 35 LMBG
Salmonellen (salmonella)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 35 LMBG



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 114391
GERMET GT
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 07.06.2006
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ¹ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	7,9	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	0,4	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	0,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	0,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	0,4	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	89,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1541	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	.		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 04. September 2008

----- I.A. MAREN NIETERT-FAIST -----
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

¹Die 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.*)