



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : 114405  
GERMET GT A 40G  
Erstellt : 27.10.2005  
Freigegeben : 27.10.2005  
Bearbeiter : L  
Seite : 1 von 2

#### Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer :	<b>114405</b>
Artikel-/ Verkehrsbezeichnung :	Hela Starterkulturen  <b>GERMET PGTÍ A 40G</b>
Hinweise :	—
Zugabemenge :	40g auf 100kg Material ≈ 10 Mio. aktive Keime auf 1g Material
Anwendung :	Inhalt des Beutels in ca. 50-100 mL = ccm Startflüssigkeit auflösen und dem Material während des Kuttersns verteilt hinzufügen. <b>Keine anderen Lösungsflüssigkeiten verwenden !</b>
Herkunft :	Deutschland
Aussehen / Konsistenz :	bräunlich-beige
Geruch :	—
Geschmack :	süßlich
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> )	6 <sup>1</sup> Monate in geschlossener Originalverpackung ( <i>months in closed original packing</i> ) 2 <sup>2</sup> Monate in geschlossener Originalverpackung ( <i>months in closed original packing</i> ) 2 <sup>3</sup> Tage in geschlossener Originalverpackung ( <i>days in closed original packing</i> )
Lagerbedingungen : ( <i>storage conditions</i> )	<sup>1</sup> Tiefkühlung ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen ( <i>store frozen (<math>\leq -18^{\circ}\text{C}</math>) and dry, do not expose to direct sunlight</i> ) <sup>2</sup> Kühl (ca. $0^{\circ}\text{C}$ ) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen ( <i>store cool (approx. <math>0^{\circ}\text{C}</math>) and dry, do not expose to direct sunlight</i> ) <sup>3</sup> Normaler Temperatur und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen ( <i>store normal temperature and dry, do not expose to direct sunlight</i> )

#### Zutatenliste (*list of ingredients*)

Dextrose, gefriergetrocknete Starterkulturen (micrococcus varians und pediococcus pentosaceus).



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : 114405  
GERMET GT A 40G  
Erstellt : 27.10.2005  
Freigegeben : 27.10.2005  
Bearbeiter : L  
Seite : 2 von 2

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

NAME (NAME)	TYP. WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	2,5 · 10 <sup>10</sup>	5 · 10 <sup>9</sup>	1 · 10 <sup>9</sup>	/g	§ 35 LMBG
Hefen (yeast)	—	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 (sulfit reducing clostridia)	—	n.n.	1 · 10 <sup>0</sup>	/g	§ 35 LMBG
E.Coli ( <i>escherichia coli</i> )	—	n.n.	—	/g	§ 35 LMBG
Bacillus cereus ( <i>bacillus cereus</i> )	—	n.n.	1 · 10 <sup>0</sup>	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus ( <i>staphylococcus aureus</i> )	—	n.n.	1 · 10 <sup>0</sup>	/g	§ 35 LMBG
Salmonellen ( <i>salmonella</i> )	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 35 LMBG

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	8,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	< 0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	< 0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	1,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	< 0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	90,2	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1523	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	.		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 04. September 2008

-----  
KATHLEEN DÜBEL  
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 to DIN 10220 (testing of spices and condiments, sampling) and can only be guaranteed within these statistical limits.*)