



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 114485
GERMET 2000 A 20G
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 27.10.2005
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **114485**
(*article number*)

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

GERMET Í 2000Î Á 20 G

Einsatzbereich: für schnittfeste, naturgereifte Rohwurstsorten. Germet 2000 eignet sich hervorragend in
(*liner range*) Kombination mit unseren Produkten Bacturit, Rohwurst
Brillant und Rohwurst Comfort.

Zugabemenge : 0,4 g auf 1 kg Material \approx 4 Mio. active Keime auf 1 g Material
(*dosage*) (0,4 g to 1 kg material \approx 4 million active germs per 1 g material)

Anwendung: Der Inhalt der Packung sollte direkt in den Kutter gegeben werden.
(*usage*)

Herkunft : Deutschland
(*origin*) (Germany)

Eigenschaften: Germet 2000 wurde eigens für eine schnelle und sichere Rohwurstreifung entwickelt.
(*quality*)

Aussehen / Konsistenz : weißes Pulver
(*appearance / consistency*) (white powder)

Geruch : —
(*odour*)

Geschmack : —
(*taste*)

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

Haltbarkeit : 12 Monate in geschlossener Originalverpackung
(*shelf-life*) (month in closed original packing)

Lagerbedingungen : Kühl ($\leq -17^{\circ}\text{C}$) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(*storage conditions*) (store cool ($\leq -17^{\circ}\text{C}$) and dry, do not expose to direct sunlight)

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Dextrose, gefriergetrocknete Starterkulturen (*Staphylococcus carnosus* und *Lactobacillus curvatus*).
Dextrose, freeze-dried starter cultures (Staphylococcus carnosus and Lactobacillus curvatus).



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 114485
GERMET 2000 A 20G
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 27.10.2005
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)	$> 1 \cdot 10^{10}$	$5 \cdot 10^9$	$1 \cdot 10^9$	/g	§ 35 LMBG
Hefen (yeast)	—	< 100	$5 \cdot 10^2$	/g	§ 35 LMBG
Schimmel (moulds)	—	< 100	$5 \cdot 10^2$	/g	§ 35 LMBG
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	< 100	$5 \cdot 10^2$	/g	§ 35 LMBG
E. Coli (<i>escherichia coli</i>)	—	< 100	—	/g	§ 35 LMBG
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	—	< 100	$5 \cdot 10^2$	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	—	< 100	$5 \cdot 10^2$	/g	§ 35 LMBG
Salmonellen (<i>salmonella</i>)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 35 LMBG

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.*)