



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS Ì INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : 117747  
TUMBLERMARINADE  
MEXICO  
Erstellt : 08.10.2008  
Freigegeben : 08.10.2008  
Bearbeiter : L  
Seite : 1 von 2

#### Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **117747**  
(article number)

Artikel-/  
Verkehrsbezeichnung : Präparat mit würzenden Zutaten für (seasoned preparation for )  
(name of product)

### LAKEZUSATZ MEXICO DK

Hinweise :  
(hints)

—

Zugabemenge : 3,3% Lakezusatz per 80,6% Fleisch plus 16,1% Wasser  
(dosage) (3,3% brine addition per 80,6% meat plus 16,1% water)

Herkunft : Deutschland  
(origin) (Germany)

Aussehen / Konsistenz : rötliches Pulver  
(appearance / consistency) (reddish powder)

Geruch : nach Cumin  
(odour) (of cumin)

Geschmack : nach Cumin und Knoblauch, scharf  
(taste) (of cumin and garlic, hot)

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

Haltbarkeit : 24 Monate in geschlossener Originalverpackung  
(shelf-life) (months in closed original packing)

Lagerbedingungen : Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen  
(storage conditions) (Keep cool and dry, do not expose to direct sunlight)

#### Zutatenliste (list of ingredients)

Gewürze (Paprika, Pfeffer, Chili, Cumin, Zwiebeln, Knoblauch), Kochsalz, Dextrose,  
Säureregulator: [E262 Natriumacetat, E500 Natriumcarbonat], gekörnte Brühe, Stabilisator: E331 Trinatriumcitrat,  
Aroma, Trennmittel: E504 Magnesiumcarbonat.

Spices (paprika, pepper, chillies, cumin, onions, garlic), salt, dextrose,  
acidity regulator: [E262 sodium acetate, E500 sodium carbonate], granulated broth, stabilizer: E331 trisodium citrate,  
Aroma, anti-caking agent: E504 magnesium carbonate.

#### Mikrobiologische Kennzahlen (microbiological values)

NAME (NAME)	TYP. WERT <sup>I</sup> (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT <sup>II</sup> (GUIDE VALUE)	WARNWERT <sup>II</sup> (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	.	.	.	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	.	1 · 10 <sup>5</sup>	1 · 10 <sup>6</sup>	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	—	1 · 10 <sup>5</sup>	1 · 10 <sup>6</sup>	/g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
E.Coli (escherichia coli)	—	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (bacillus cereus)	—	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus)	—	1 · 10 <sup>2</sup>	1 · 10 <sup>3</sup>	/g	§ 64 LFGB



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

# IMS<sup>1</sup> INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

## Produktspezifikation

Dokument : 117747  
TUMBLERMARINADE  
MEXICO  
Erstellt : 08.10.2008  
Freigegeben : 08.10.2008  
Bearbeiter : L  
Seite : 2 von 2

Salmonellen ( <i>salmonella</i> )	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB
--------------------------------------	---	------	------	------	-----------

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt ( <i>water content</i> )	4,4	%(m/m)	berechnet ( <i>calculated</i> )
Fettgehalt ( <i>fat content</i> )	3,1	%(m/m)	berechnet ( <i>calculated</i> )
Asche ( <i>ash</i> )	48,4	%(m/m)	berechnet ( <i>calculated</i> )
Protein ( <i>protein</i> )	5,3	%(m/m)	berechnet ( <i>calculated</i> )
Ballaststoffe ( <i>dietary fibre</i> )	6,5	%(m/m)	berechnet ( <i>calculated</i> )
Kohlenhydrate ( <i>carbohydrate</i> )	30,7	%(m/m)	berechnet ( <i>calculated</i> )
Energiegehalt ( <i>energy content</i> )	736	kJ/100g	berechnet ( <i>calculated</i> )
pH-Wert ( <i>pH value</i> )	7,4		5%ige Lösung bei 20°C ( <i>5% solution at 20°C</i> )

Ahrensburg, den 10. Oktober 2008

-----  
I. A. MAREN NIETERT-FAIßT  
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.*)

<sup>ii</sup>Bei 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.*)