



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS Ì INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 117749
TUMBLERMARINADE BBQ
Erstellt : 12.11.2008
Freigegeben : 12.11.2008
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **117749**
(*articlenumber*)

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

LAKEZUSATZ SWEET BBQ

Hinweise :
(*hints*)

Zugabemenge : 70g Lakezusatz Sweet BBQ per 90kg Fleisch plus 18kg Wasser
(*dosage*) (*70g brine addition sweet BBQ per 90kg of meat plus 18kg of water*)

Herkunft : Deutschland
(*origin*) (*Germany*)

Aussehen / Konsistenz : Rötlich-bräunliches Pulver
(*appearance / consistency*) (*reddish-brownish powder*)

Geruch : würzig, nach Tomate , Zwiebeln und Knoblauch, leichte Sellerienote
(*odour*) (*spicy, of tomato, onions and garlic, light to celery*)

Geschmack : würzig, süß, nach Tomate
(*taste*) (*spicy, sweet, of tomato*)

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*) (*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*)

Zucker, Kochsalz, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß (Soja), Tomatenpulver, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Gewürze und Kräuter, Säureregulator: [E262 Natriumacetat, E500 Natriumcarbonat], Pfeffer, Sellerie, Stabilisator: E331 Trinatriumcitrat, Antiklumpungsmittel: E551 Siliziumdioxid, Antioxidationsmittel: E301 Natrium-L-ascorbat, Raucharoma, Karamellzuckersirup.

Sugar, salt, hydrolysed plant protein (soya), tomato powder, onions, paprika, garlic, spices and herbs, acidity regulator: [E262 sodium acetate, E550 sodium carbonate], pepper, celery, stabilizer: E331 trisodium citrate, anti-caking agent: E551 silicon dioxide, antioxidant: E301 sodium-L-ascorbate, smoke aroma, caramelised sugar syrup.

Deklarationsempfehlung bei rezepturgemäßer Anwendung (*recommendation for declaration by application according to recipe*)

Zucker, Kochsalz, Gewürze und Kräuter (u.a. Sellerie), hydrolysiertes Pflanzeneiweiß (Soja), Tomatenpulver, Säureregulator: [E262, E500], Stabilisator: E331, Antioxidationsmittel: E301, Aroma, Karamellzuckersirup.

Sugar, salt, spices and herbs (e.g. celery, hydrolysed plant protein (soya), tomato powder, acidity regulator: [E262, E550], stabilizer: E331, antioxidant: E301, aroma, caramelised sugar syrup.



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMSⁱ INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 117749
TUMBLERMARINADE BBQ
Erstellt : 12.11.2008
Freigegeben : 12.11.2008
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

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)	.	.	.	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	.	$1 \cdot 10^5$	$1 \cdot 10^6$	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	—	$1 \cdot 10^5$	$1 \cdot 10^6$	/g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	$1 \cdot 10^4$	$1 \cdot 10^5$	/g	§ 64 LFGB
E.Coli (<i>escherichia coli</i>)	—	$1 \cdot 10^4$	—	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	—	$1 \cdot 10^4$	$1 \cdot 10^5$	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	—	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (<i>salmonella</i>)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	.	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	.	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	.	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	.	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	.	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	.		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 12. November 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.)