



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP118176
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 22.02.2008
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **118176**
(article number)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : **Spezialemulgator**
(name of product) (spezial emulsifier)

LIVEMAL VS

Hinweise : —
(hints)

Zugabemenge : 5 g auf 1 kg Material
(dosage) (5 grs per 1 kg of material)

Herkunft : Deutschland
(origin) (Germany)

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

Geruch : neutral
(odour) (neutral)

Geschmack : süßlich
(taste) (sweetish)

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)

Emulgator: E472c Citronensäureester von Mono- und Diglycerid von Speisefettsäuren, Dextrose, Kochsalz.

Emulsifier: E472c citric acid ester of mono- and diglyceride of edible fatty acids, dextrose, salt.

Mikrobiologische Kennzahlen (microbiological values)

NAME (NAME)	TYP. WERT ¹ (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	—	1 · 10 ²	1 · 10 ³	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	—	1 · 10 ²	1 · 10 ³	/g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	1 · 10 ¹	1 · 10 ²	/g	§ 64 LFGB
E.Coli (escherichia coli)	—	1 · 10 ⁰	—	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (bacillus cereus)	—	1 · 10 ¹	1 · 10 ²	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus)	—	1 · 10 ⁰	1 · 10 ¹	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (salmonella)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP118176
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 22.02.2008
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	2,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	73,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	6,9	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	< 0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	< 0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	18,9	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	2761	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	5,9		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 11. September 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.)