



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 121401
ROLAN
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 13.06.2006
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **121401**
(article number)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Zusatz für alle Brüh-, Koch- und streichfähigen Rohwürste
(name of product) (additive for all kinds of cooked sausages, scalded sausages and for spreadable raw sausage)

ROLAN

Hinweise :
(hints) —

Zugabemenge : **Brüh- und Fleischwurstsorten:** max. 10 g auf 1 kg Gesamtbrät.
(dosage) Salzzugabe eventuell nach Geschmack erhöhen.
Zugabe erst nach Schüttung.
Scalded and meat sausage: max. 10 g per 1 kg total emulsion.
If necessary, increase addition of salt according to taste.
Add ice first.
Bratwurstsorten u. Fleischkäse: 5-10 g max. auf 1 kg Gesamtbrät.
Bei Überdosierung wird die gewünschte schnelle Bräunung leicht zu intensiv.
Zugabe erst nach Schüttung.
Cooked sausage and meat loaves: 5-10 g per 1 kg total emulsion
In case of over dosage the brownness easily becomes too intensive.
Add ice first.
Streichfähige Rohwurstsorten: max. 20 g auf 1 kg Material.
Zugabe erfolgt mit dem Gewürz zusammen.
Salzzugabe wie üblich.
Spreadable uncooked sausage: max. 20 g per 1 kg material.
Together with the spices.
Add salt as usual.
Rolan gibt dem Brät Glanz und der fertigen Wurst eine glatten Anschnitt.
Rolan fördert beim Schälldarm eine hervorragende Eigenhautbildung.
Rolan gives the emulsion shine and the sausage a smooth first cut.
Rolan advances by easy pail casings a great own skin formation.

Herkunft :
(origin) Deutschland
(Germany)

Aussehen / Konsistenz : hell gelbes Pulver
(appearance / consistency) (light yellow powder)

Geruch :
(odour) neutral
(neutral)

Geschmack :
(taste) leicht süßlich, leicht salzig
(slightly sweet, slightly salty)

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

Haltbarkeit :
(shelf-life) 36 Monate in geschlossener Originalverpackung
(month in closed original packing)

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

Zutatenliste (list of ingredients)

Lactose, Dextrose, Emulgator: E471 Mono- und Diglycerid, Kochsalz.

Lactose (afledt af mælk), dextrose, emulsifier: E471 mono- and diglyceride, table salt.



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 121401
ROLAN
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 13.06.2006
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)	< 1	.	.	/g	§ 35 LMBG
Hefen (yeast)	< 1	.	.	/g	§ 35 LMBG
Schimmel (moulds)	< 1	.	.	/g	§ 35 LMBG
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	n.n.	.	.	/g	§ 35 LMBG
E.Coli (<i>escherichia coli</i>)	n.n.	.	.	/g	§ 35 LMBG
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	n.n.	.	.	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	n.n.	.	.	/g	§ 35 LMBG
Salmonellen (<i>salmonella</i>)	n.n.	.	.	/25g	§ 35 LMBG

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	1,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	8,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	3,4.	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	0,2	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	< 1,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	87,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1737	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	9,0		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 04. September 2008

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