



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 121479
ROLANPUR
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 08.03.2006
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **121479**
(*article number*)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Hela
(*name of product*) **ROLANPUR**

Zugabemenge : nach Bedarf (*according to requirement*)
(*dosage*)

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

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

Geruch : neutral
(*odour*) (*neutral*)

Geschmack : mild süßlich
(*taste*) (*mild sweet*)

Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.
(*packaging*) (*The used packing materials is food regulatory*)

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

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

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Lactose (*lactose*)

Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT ¹ (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	< 3 · 10 ³	.	.	/g	§ 35 LMBG
Hefen (yeast)	< 1 · 10 ¹	5 · 10 ¹	1 · 10 ²	/g	§ 35 LMBG
Schimmel (moulds)	< 1 · 10 ¹	5 · 10 ¹	1 · 10 ²	/g	§ 35 LMBG
Coliforme Keime (coliforms)	n.n.	1 · 10 ⁰	1 · 10 ¹	/g	§ 35 LMBG
Enterobacteriaceae (enterobacteriaceae)	n.n.	1 · 10 ⁰	1 · 10 ¹	/g	§ 35 LMBG
E.Coli (<i>escherichia coli</i>)	n.n.	n.n.	n.n.	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	n.n.	n.n.	n.n.	/g	§ 35 LMBG
Salmonellen (<i>salmonella</i>)	n.n.	n.n.	n.n.	/25g	§ 35 LMBG



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 121479
ROLANPUR
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 08.03.2006
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

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

Name (name)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		Methode (METHOD)
Wassergehalt (water content)	5,2	%(m/m)	Karl Fischer
Fettgehalt (fat content)	0,1	%(m/m)	Röse - Gottlieb
Asche, Sulfat- (sulphate ash)	0,3	%(m/m)	Veraschung bei 800°C (ash at 800°C)
Protein (protein)	0,3	%(m/m)	Kjeldahl - Aufschluss Wieninger (N x 6,38)
Ballaststoffe (dietary fibre)	0,1	%(m/m)	Weende, modifiziert (Weende, modified)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	99,2	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1562	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	6,4		10%ige Lösung bei 20°C (10% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 04. September 2008

KATHLEEN DÜBEL
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

ⁱ 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.*)