



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP124788
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 23.06.2008
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **124788**
(*article number*)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Flüssigpräparat mit würzenden Zutaten
(*name of product*) (*liquid seasoned preparation*)

ATHABASCA

UND CHILISCHOTENEXTRAKT „GENUINE TYPE
AND CHILI POD EXTRACT „GENUINE TYPE“

Hinweis : VOR GEBRAUCH SCHÜTTELN !
(*hint*) (*SHAKE BEFORE USE !*)

Zugabemenge : 1-2 Tropfen auf 1kg Material oder nach Geschmack vorsichtig dosieren
(*dosage*) (*1-2 drops per 1kg material or according to taste, dose carefully*)

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

Einsatzbereich / Anwendung : Suppen, Saucen, Fleischgerichte, Dressings, Krabben- und Hummergerichte, Salate und
(*application*) Cocktails.
Athabasca entweder unter das fertige Gericht rühren oder nach der halben Garzeit damit abschmecken.
(*soups, sauces, meat dishes, dressings, crab and lobster dishes, salads and cocktails.*)

Aussehen / Konsistenz : rötliche ölige Flüssigkeit
(*appearance / consistency*) (*reddish oily liquid*)

Geruch : —
(*odour*)

Geschmack : scharf, pikant, typisch nach Chilis
(*taste*) (*hot, piquant, characteristic of chillie*)

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

Haltbarkeit : 12 Monate in geschlossener Originalverpackung
(*shelf-life*) (*month in closed original packing*)

Lagerbedingungen : Nach erster Öffnung im Kühlraum lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(*storage conditions*) (*store refrigerated after first opening, do not expose to direct sunlight*)

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Rapsöl, Chilischotenaroma, Paprikaaroma, Muskatnussaroma.
Rapeseed oil, chilli pod aroma, paprika aroma, nutmeg aroma.



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP124788
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 23.06.2008
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

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

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ¹ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	< 0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	99,4	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	< 0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	< 0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	< 0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	< 0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	3645	kJ/100g	berechnet (calculated)
ätherisches Öl (volatile oil)	0,1	%(v/m)	DAB 10, modifiziert (DAB 10, modified)

Ahrensburg, den 11. September 2008

----- I. A. 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.)