



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP127653
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 20.12.2007
Bearbeiter : BP
Seite : 1 von 1

Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **127653**
(article number)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Hela
(name of product)

ZERO-GEL

PFLANZLICHES DICKUNGSMITTEL FÜR FETTREDUZIERTE
ERZEUGNISSE

VEGETABLE THICKENER FOR FAT REDUCED PRODUCTS

Zugabemenge : gemäß Rezeptur
(dosage) (according to formulation)

Herkunft : Deutschland
(origin) (Germany)

Aussehen / Konsistenz : milchig trüb
(appearance / consistency) (milky turbid)

Geruch : schwachsauer nach Essig
(odour) (slight sour of vinegar)

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

Haltbarkeit : 3 Monate bei 4-7°C in geschlossener Originalverpackung
(shelf-life) (months at 4-7°C in closed original packing)

Lagerbedingungen : Kühl (bei 4-7°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(storage conditions) (store cool (4-7°C) and dry, do not expose to direct sunlight)

Zutatenliste (list of ingredients)

Trinkwasser, Stabilisator: [E261 Kaliumacetat, E326 Kaliumlactat], Verdickungsmittel: E425 Konjakmehl.

Water, stabilizer: [E261 potassium acetate, E326 potassium lactate], thickener: E425 konjac flour

Chemische / physikalische Kennzahlen (chemical / physical values)

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ¹ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Fettgehalt (fat content)	0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	0,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	0,2	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	2,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	110	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	5,9		direkt bei 20°C (direct at 20°C)

Ahrensburg, den 26. Februar 2008

--- I. A. MAREN NIERTERT-FAIßT ---

QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

¹Die 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.)