



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : SP128172  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 22.05.2007  
Bearbeiter : L  
Seite : 1 von 1

#### Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **128172**  
(*article number*)

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

#### ZUSATZ FÜR MARILLENSCHINKEN ADDITION FOR APRICOT HAM

Zugabemenge : 50-80 g auf 1 L Lake  
(*dosage*) (*50-80 grs. to 1 litre of brine*)

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

Aussehen / Konsistenz : leicht gelbliche Flüssigkeit  
(*appearance / consistency*) (*light yellowish liquid*)

Geruch : Intensiv nach Marillen  
(*odour*) (*intensive of apricot*)

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

#### Zutatenliste (*list of ingredients*)

Trockenglukosesirup, Trinkwasser, Säureregulator: E325 Natriumlactat, Aroma,  
Verdickungsmittel: E414 Gummi-Arabicum, Säuerungsmittel: E330 Citronensäure.

*Dry glucose syrup, water, acidity regulator: E325 sodium lactate, aroma,  
thickener: E414 gum arabic, acidulant: E330 citric acid.*

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

NAME ( <i>NAME</i> )	TYPISCHER WERT <sup>1</sup> ( <i>TYPICAL VALUE</i> )		METHODE ( <i>METHOD</i> )
Fettgehalt ( <i>fat content</i> )	0,1	%(m/m)	berechnet ( <i>calculated</i> )
Asche ( <i>ash</i> )	0,2	%(m/m)	berechnet ( <i>calculated</i> )
Protein ( <i>protein</i> )	3,6	%(m/m)	berechnet ( <i>calculated</i> )
Ballaststoffe ( <i>dietary fibre</i> )	< 0,1	%(m/m)	berechnet ( <i>calculated</i> )
Kohlenhydrate ( <i>carbohydrate</i> )	57,3	%(m/m)	berechnet ( <i>calculated</i> )
Energiegehalt ( <i>energy content</i> )	1119	kJ/100g	berechnet ( <i>calculated</i> )
pH-Wert ( <i>pH value</i> )	—		5%ige Lösung bei 20°C ( <i>5% solution at 20°C</i> )

Ahrensburg, den 11. September 2008

I. A. KATHLEEN DÜBEL

QUALITÄTSSICHERUNG (*QUALITY ASSURANCE*)

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.*)