



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 128228
ONION MIX
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 23.02.2006
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **128228**
(*article number*)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Hela
(*name of product*) **ZWIEBELMIX / ONION-MIX**

Hinweis Auch bei sachgemäßer Lagerung nur begrenzt haltbar!
(*hint*)

Zugabemenge : 20g auf 1kg Fleischbrät
(*dosage*) (20g per 1kg meat emulsion)

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

Aussehen / Konsistenz : goldbraun- hell beige
(*appearance / consistency*) (*golden brown . light beige*)

Geruch : aromatisch, nach Zwiebeln
(*odour*) (*aromatic, onion*)

Geschmack : würzig, nach Zwiebeln
(*taste*) (*spicy, of onion*)

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*)

Zwiebeln getrocknet (50%), Frischzwiebeln (38%), Raps- und Palmöl , Weizenmehl, Kochsalz .
Onions dried (50%), onions fresh (38%), rapeseed- and palm oil, wheat flour, salt.

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)	.	.	.	/g	§ 35 LMBG
Hefen (yeast)	.	1 · 10 ⁵	1 · 10 ⁶	/g	§ 35 LMBG
Schimmel (moulds)	—	1 · 10 ⁵	1 · 10 ⁶	/g	§ 35 LMBG
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	1 · 10 ⁴	1 · 10 ⁵	/g	§ 35 LMBG
E.Coli (<i>escherichia coli</i>)	—	1 · 10 ⁴	—	/g	§ 35 LMBG
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	—	1 · 10 ⁴	1 · 10 ⁵	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	—	1 · 10 ²	1 · 10 ³	/g	§ 35 LMBG
Salmonellen (<i>salmonella</i>)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 35 LMBG



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 128228
ONION MIX
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 23.02.2006
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	3,3	%(m/m)	Trocknung bei 105°C (drying at 105°C)
Fettgehalt (fat content)	26,7	%(m/m)	Röse - Gottlieb
Asche (ash)	7,0	%(m/m)	Veraschung bei 550°C (ash at 550°C)
Protein (protein)	2,9	%(m/m)	Kjeldahl - Aufschluss Wieninger (N x 6,25)
Ballaststoffe (dietary fibre)	10,5	%(m/m)	Weende, modifiziert (Weende, modified)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	49,9	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1997	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	5,2		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 04. September 2008

ANDRÉ HAUSCHILDT
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.*)

ⁱⁱ Bei 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.*)