



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP160795
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 04.08.2008
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **160795**
(*article number*)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Gewürzmischung für
(*name of product*) (*spice mixture for*)

BIO-BRATOX

Kontrollstelle :
(*checkpoint*) DE-001-Öko

Hinweis :
(*hint*) Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung)

Zugabemenge :
(*dosage*) 5-10 g auf 1 kg Material bzw. nach Geschmack
(*5-10 grs per 1 kg material or according to taste*)

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

Aussehen / Konsistenz :
(*appearance / consistency*) grobe Gewürz- und Kräutermischung
(*coarse spice- and herb mixture*)

Geruch :
(*odour*) nach Paprika und Pfeffer
(*of paprika and pepper*)

Geschmack :
(*taste*) würzig scharf, nach Paprika, Pfeffer, Senfsaat, Zwiebeln, Koriander, Kümmel.
(*spicy hot, of paprika, pepper, mustard seed, onions, coriander, caraway*)

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

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

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

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Gewürze* (Paprika, Pfeffer, Senfsaat, Zwiebeln, Koriander, Kümmel).

* „Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau“

Spices* (paprika, pepper, mustard seed, onions, coriander, caraway).

* „Raw material originating from certified organic farming“



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP160795
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 04.08.2008
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

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	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	—	1 · 10 ⁵	1 · 10 ⁶	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	—	1 · 10 ⁵	1 · 10 ⁶	/g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfit reducing clostridia)	—	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
E.Coli (<i>escherichia coli</i>)	—	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	—	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	—	1 · 10 ²	1 · 10 ³	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (<i>salmonella</i>)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
pH-Wert (pH value)	5,3		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 11. September 2008

----- I. A. KATHLEEN DÜBEL -----
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

ⁱDie 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.*)