



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation / product specification

Dokument : SP160878  
Erstellt : 03.04.2003  
Freigegeben : 04.09.2008  
Bearbeiter : L  
Seite : 1 von 2

#### Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **160878**  
(*article number*)

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

### **BROCCOLICREMESUPPE INSTANT** **(*CREME OF BROCCOLI SOUP INSTANT*)**

Hinweis : —  
(*hint*)

Zugabemenge : 100 g in 1 Liter kochendes Wasser einrühren und ca. 5-10 Minuten köcheln lassen.  
(*dosage*) (*Stir 100 g into 1 liter of boiling water and allow to cook for 5-10 minutes over low heat*)

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

Aussehen / Konsistenz : beiges Pulver mit Broccoli  
(*appearance / consistency*) (*beige powder with broccoli*)

Geruch : würzig, leichte Broccoli-Blumenkohlnote  
(*odour*) (*spicy, slight broccoli and cauliflower note*)

Geschmack : würzig  
(*taste*) (*spicy*)

Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.  
(*packaging*) (*packing material used is suitable for foodstuffs*)

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

Kartoffelstärke, pflanzliches Öl (gehärtet), Würzmittel: [Speisesalz, Aromen (u.a. Sellerie), Hefeextrakt, Kräuter und Gewürze], Trockenglukosesirup, Broccoli (7%), Geschmacksverstärker: E621 Mononatriumglutamat, Hühnerfettpulver, Reismehl, Zucker, Magermilchpulver, Creme-fraîche-Pulver: [Creme Fraîche, Milcheiweiß, Stabilisator: E331, Antioxidationsmittel: E304], Kochsalz, modifizierte Maisstärke E1422, Emulgator: E322 Lecithin (Soja), Gewürze und Kräuter, Verdickungsmittel: [E415 Xanthan, E412 Guarkernmehl], Aromen, Säuerungsmittel: E330 Citronensäure.

*Potato starch, vegetable oil (hydrogenated), seasoning: [salt, aroma (e.g. celery), yeast extract, herbs and spices], dry glucose syrup, broccoli (7%), flavour enhancer: E621 monosodium glutamate, chicken fat powder, rice flour, sugar, skimmed milk powder, crème fraiche powder: [crème fraiche, milk protein, stabilizer: E331, antioxidants: E304], salt, modified corn starch E1422, emulsifier: E322 lecithin (soya), spices and herbs, thickener: [E415 xanthan gum, E412 guar gum], aromas, acidulant: E330 citric acid.*



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

# IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

## Produktspezifikation

Dokument : SP160878  
Erstellt : 03.04.2003  
Freigegeben : 04.09.2008  
Bearbeiter : L  
Seite : 2 von 2

### Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT <sup>ii</sup> (GUIDE VALUE)	WARNWERT <sup>ii</sup> (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total plate count)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeasts)	—	1 · 10 <sup>5</sup>	1 · 10 <sup>6</sup>	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	—	1 · 10 <sup>5</sup>	1 · 10 <sup>6</sup>	/g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfide-reducing clostridia)	—	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
E. Coli ( <i>escherichia coli</i> )	—	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus ( <i>bacillus cereus</i> )	—	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus ( <i>staphylococcus aureus</i> )	—	1 · 10 <sup>2</sup>	1 · 10 <sup>3</sup>	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen ( <i>salmonella</i> )	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	5,4	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	20,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	13,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	10,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	2,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	48,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1758	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	5,8		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 11. September 2008

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

<sup>i</sup> 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 with DIN 10220 (testing of spices and condiments, sampling) and can only be guaranteed within these statistical limits.*)

<sup>ii</sup> 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 are based on the standards and warning criteria for products destined for sale to consumers, as developed by the German Society for Hygiene and Microbiology (DGHM).*)