



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **162101**  
(*article number*)

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

### **GEWÜPA CRISP**

**-GEWÜRZTE FLEISCH-, FISCH- UND GEFLÜGELPANADE-  
-SEASONED BREADING FOR MEAT, FISCH AND POULTRY-**

Hinweis:  
(*hint*)

—

Zugabemenge : 160-180g auf 1 kg Fleisch  
(*dosage*) (*160-180g per 1kg meat*)

Fleisch vor dem Panieren durch Hela-Nasspanade „Pur“ ziehen.

Anwendungshinweise : Fleisch vor dem Panieren durch Hela Naßpanade Pur ziehen.  
(*application information*) (*dip the meat into Hela Pure Coating Liquid befor dressing with Gewüpa Crisp*)

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

Aussehen / Konsistenz : gelblich-bräunlich  
(*appearance / consistency*) (*yellowish-brownish*)

Geruch : würzig  
(*odour*) (*spicy*)

Geschmack : leicht würzig, scharf  
(*taste*) (*light spicy, hot*)

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*)

Paniermehl (82%): [Weizenmehl, Hefe, Salz, Paprika, Curcumae], Kochsalz, gekörnte Brühe: [aufgeschlossenes Pflanzeiweiß (Raps, Mais), Palmöl gehärtet, Geschmacksverstärker: E621, Gewürze], Zwiebeln, Pfeffer, Dextrose, Hefeextrakt, Gewürze und Kräuter (u.a. Sellerie), Säuerungsmittel: E330 Citronensäure, Aroma.

*Bread crumbs (82%): [wheat flour, yeast, salt, paprika, turmeric], salt, broth granules: [hydrolysed plant protein (rapeseed, corn), palm oil (hydrogenated), flavour enhancer: E621, spices], onions, pepper, dextrose, yeast extract, spices and herbs (e.g. celery), acidulant: E330 citric acid, aroma.*



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

# IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

## Produktspezifikation

Dokument : SP162101  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 12.03.2008  
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 count)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	—	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 (sulfid reducing clostridia)	—	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
E.Coli (escherichia coli)	—	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (bacillus cereus)	—	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus)	—	1 · 10 <sup>2</sup>	1 · 10 <sup>3</sup>	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (salmonella)	—	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)	8,9	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	1,8	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	9,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	10,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	3,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	61,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1301	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	—		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 to 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 based on the standards and warning criteria developed by the German Hygiene and Microbiology Society (DGHM) for products destined for sale to consumers.)