



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : 162426  
ALLEGRO BARBECUE DIP  
Erstellt : 27.10.2005  
Freigegeben : 27.04.2006  
Bearbeiter : L  
Seite : 1 von 2

#### Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **162426**  
(*article number*)

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

### **ALLEGRO-GEWÜRZ TUNKE** **ALLEGRO BARBECUE-DIP**

FÜR FLEISCH- UND GRILLGERICHTE, INSBESONDERE SPARERIBS, BARBECUE, HÄHNCHEN, FONDUE.  
FÜR MEERESFRÜCHTE UND ZUM ABSCHMECKEN VON SAUCEN

Tipp: Für die Zubereitung von Spare Ribs empfehlen wir, die Rippchen in Hela Kochbrühe Sud  
(Art.-Nr.: 163503) vorzugaren.

Hinweis : durch Sterilisation konserviert  
(*hint*) (*preserved by sterilization*)

Zugabemenge : ca. 40g auf 1kg Material bzw. nach Geschmack  
(*dosage*) (*approx. 40g per 1kg of material or according to taste*)

Gebinde : 6 und 12kg Eimer (PE-Eimer).  
(*packaging*) (*6 and 12kg bucket (PE-bucket)*)

Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.  
(*packaging*) (*The used packing materials is food regulatory*)

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

Aussehen / Konsistenz : rötlich  
(*appearance / consistency*) (*reddish*)

Geruch : fruchtig  
(*odour*) (*fruity*)

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

Haltbarkeit : 6 Monate in geschlossener Originalverpackung  
(*shelf-life*) (*month in closed original packing*)

Lagerbedingungen : Nach erster Öffnung im Kühlschrank lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen  
(*storage conditions*) (*refrigerate after first opening, do not expose to direct sunlight*)

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

Tomatensaft, Rohrzucker, Dextrose, Kochsalz, Curry, Pfeffer, Paprika, Chili, Nelken, Sellerie, Branntweinessig, Lactose, modifizierte Maisstärke E1422, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Verdickungsmittel : [E 412 Guarkernmehl, E 413 Traganth], Gewürze und Kräuter (u.a. Senfmehl), Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat.

*Tomato juice, raw sugar, dextrose, salt, curry, pepper, paprika, chilies, cloves, celery, wine vinegar, lactose, modified starch, acidulant: E 330 citric acid, thickener: [E 412 guar gum, E 413 gum tragacanth], spices and herbs (e.g. mustard flour), acidity regulator: E 325 sodiumlactate, flavour enhancer: E 621 monosodium glutamate.*



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : 162426  
ALLEGRO BARBECUE DIP  
Erstellt : 27.10.2005  
Freigegeben : 27.04.2006  
Bearbeiter : L  
Seite : 2 von 2

#### Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT <sup>1</sup> (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	n.n.	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/g	§ 35 LMBG
Hefen (yeast)	n.n.	$1 \cdot 10^1$	$1 \cdot 10^2$	/g	§ 35 LMBG
Schimmel (moulds)	n.n.	$1 \cdot 10^1$	$1 \cdot 10^2$	/g	§ 35 LMBG
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	n.n.	$1 \cdot 10^0$	$1 \cdot 10^1$	/g	§ 35 LMBG
E.Coli ( <i>escherichia coli</i> )	n.n.	$1 \cdot 10^0$	—	/g	§ 35 LMBG
Bacillus cereus ( <i>bacillus cereus</i> )	n.n.	$1 \cdot 10^0$	$1 \cdot 10^1$	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus ( <i>staphylococcus aureus</i> )	n.n.	$1 \cdot 10^0$	$1 \cdot 10^1$	/g	§ 35 LMBG
Salmonellen ( <i>salmonella</i> )	n.n.	n.n.	n.n.	/25g	§ 35 LMBG

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT <sup>1</sup> (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	49,1	%(m/m)	DAB 10 (modifiziert) (DAB 10 modified)
Fettgehalt (fat content)	1,1	%(m/m)	Röse - Gottlieb
Asche (ash)	4,3	%(m/m)	Veraschung bei 550°C (ash at 550°C)
Protein (protein)	0,4	%(m/m)	Kjeldahl - Aufschluss Wieninger (N x 6,25)
Ballaststoffe (dietary fibre)	< 0,1	%(m/m)	Weende, modifiziert (Weende, modified)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	45,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	800	kJ/100g	berechnet (calculated)

Ahrensburg, den 04. September 2008

-----  
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.)