



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP164763
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 15.04.2008
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **164763**
(*article number*)

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

GEWÜPA FF

**-GEWÜRZTE FLEISCH- FISCHPANADE-
-SEASONED BREADING FOR MEAT AND FISCH -**

Zugabemenge : 100g auf 1kg Fleisch
(*dosage*) (*100g per 1kg meat*)

Anwendungshinweise : Fleisch vor dem Panieren durch Wasser ziehen.
(*application information*) (*dip the meat into water before dressing with Gewüpa FF*)

Einsatzbereich : Alle Fleisch-, Geflügel- und Fischmenübestandteile, die man in einem Arbeitsgang würzen
(*application*) und panieren will.
(*for all meat, poultry, fish, processed meat and fish products. All products can be spiced and coated in one process*)

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

Aussehen / Konsistenz : hell beige
(*appearance / consistency*) (*light beige*)

Geruch : würzig
(*odour*) (*spicy*)

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

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 (40%): [Weizenmehl, Salz, Hefe], Weizenstärke, Kochsalz, Geschmacksverstärker: E621 Mononatriumglutamat, Dextrose, Pfeffer, Gewürze und Kräuter (u.a. Senfmehl, Sellerie), Lactose, Paprika, Säuerungsmittel: [E330 Citronensäure, E334 Weinsäure].

Bread crumbs (40%): [Wheat flour, salt, yeast], wheat starch, salt, flavour enhancer: E621 monosodium glutamate, dextrose, pepper, spices and herbs (e.g. mustard flour, celery), lactose, paprika, acidulant: [E330 citric acid, E334 tartaric acid].



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP164763
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 15.04.2008
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 (sulfid 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)
Wassergehalt (water content)	9,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	1,4	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	13,6	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	7,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	63,6	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1268	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	4,3		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 11. September 2008

I. A. KATHLEEN DÜBEL
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.)