



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 164836
GEWÜPA GELB
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 20.06.2007
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **164836**
(*article number*)

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

GEWÜPA GELB / YELLOW

-GEWÜRZTES PANIERMEHL MIT CURRY UND GESCHMACKSVERSTÄRKER-

-SEASONED BREADING WITH CURRY AND FLAVOUR ENHANCER -

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

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

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

Aussehen / Konsistenz : gelblich
(*appearance / consistency*) (*yellowish*)

Geruch : nach Curry
(*odour*) (*of curry*)

Geschmack : leicht würzig, nach Curry
(*taste*) (*light spicy, of curry*)

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 (84 %) : [Weizenmehl, Salz, Hefe], Curry (12%) ,
Geschmacksverstärker: E621 Mononatriumglutamat, Dextrose, Gewürze und Kräuter (u.a. Senfmehl, Sellerie).

*Bread crumbs (84%): [Wheat flour, salt, yeast], curry (12%),
flavour enhancer: E621 monosodium glutamate, dextrose, spices and herbs (e.g. mustard flour, celery).*



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 164836
GEWÜPA GELB
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 20.06.2007
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	§ 35 LMBG
Hefen (yeast)	.	$1 \cdot 10^5$	$1 \cdot 10^6$	/g	§ 35 LMBG
Schimmel (moulds)	—	$1 \cdot 10^5$	$1 \cdot 10^6$	/g	§ 35 LMBG
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	$1 \cdot 10^4$	$1 \cdot 10^5$	/g	§ 35 LMBG
E.Coli (<i>escherichia coli</i>)	—	$1 \cdot 10^4$	—	/g	§ 35 LMBG
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	—	$1 \cdot 10^4$	$1 \cdot 10^5$	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	—	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/g	§ 35 LMBG
Salmonellen (<i>salmonella</i>)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 35 LMBG

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Fettgehalt (fat content)	2,9	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	3,2	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	14,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	62,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1408	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	6,0		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 25. 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.*)