



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 166380
FLØDE OG GRATINSAUCE
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 03.11.2006
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **166380**
(*article number*)

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

SAHNE & GRATINSAUCE SPEZIAL

Hinweise : KALTQUELLEND !
(*hints*) (*COLD SWELLING !*)

Zugabemenge : 90-120 g Sahne & Gratinsauce Spezial (Compound) in 500 mL Milch und 500 mL Sahne
(*dosage*) einrühren . Ca. 10 Minuten quellen lassen.
Bei Gemüsegratin ca. 100-120g Zugabe.
Stir 90-120 g Sahne & Gratinsauce Spezial (compound) into 500 mL milk and 500 mL cream. Let swell for approx. 10 minutes.
Dosage for vegetable gratin approx. 100-120g.

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

Aussehen / Konsistenz : hell beiges Pulver mit Kräutern
(*appearance / consistency*) (*light beige powder with herbs*)

Geruch : würzig, leicht sahnig
(*odour*) (*spicy, light creamy*)

Geschmack : frisch, würzig, mit einer leichten Zwiebelnote
(*taste*) (*fresh, spicy, with a light note of onion*)

Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.
(*packaging*) (*The packing material used is suitable for use with foodstuff*)

Haltbarkeit : 6 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*)

Modifizierte Maisstärke E1422, Palmfett (gehärtet), jodiertes Speisesalz, Lactose,
Geschmacksverstärker: E621 Mononatriumglutamat, Speisewürze: [aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (u.a. Mais, Soja),
Geschmacksverstärker: [E631 Dinatriuminosinat, E627 Dinatriumguanylat], Hefeextrakt], Weizenmehl, Zwiebeln, Dextrose,
Creme fraîche-Pulver: [Creme Fraiche, Magermilchpulver, Milcheiweiß, Stabilisator: E331 Tri-Natriumcitrat,
Antioxidationsmittel: E304 L-Ascorbylpalmitat], Zucker, Zitronenschale, Gewürze und Kräuter (u.a. Sellerie), Emulgator:
E322 Lecithin (Soja), Verdickungsmittel: [E412 Guarkernmehl, E413 Traganth], Säuerungsmittel: E330 Citronensäure,
Aromen (u.a. Hühnereigelb), Farbstoff: E 160a beta-Carotin .

*Modified maize starch E1422, palm (hydrogenated), iodized table salt, lactose,
flavour enhancer: E621 monosodium glutamate, seasoning: [hydrolysed plant protein (maize, soya), flavour enhancer: (E631
,E627), yeast extract], wheat flour, onions, dextrose, crème fraîche powder:[crème fraîche, skimmed milk powder, milk
protein, stabilizer: E331 trisodium citrate,, antioxidant:E304 L-ascorbyl palmitate], sugar, lemon peel, spices and herbs (e.g
.celery), emulsifier: E322 lecithin (soya), thickener: [E412 guar gum, E413 tragacanth], acidulant: E330 citric acid, aromas
(e.g. chicken egg yolk), colorant: E160a beta carotene.*



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 166380
FLØDE OG GRATINSAUCE
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 03.11.2006
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)
Wassergehalt (water content)	5,4	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	15,4	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	13,6	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	7,4	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	0,9	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	58,6	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1675	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	.		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 04. September 2008

I. A. MAREN NIERTERT-FAIST
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

ⁱDie 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.)

ⁱⁱBei 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.)