



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 166571
SAUCE BOLOGNESE
COMPOUND
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 27.10.2005
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **166571**
(article number)

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

SAUCE BOLOGNESE COMPOUND

Zugabemenge : **190 g Sauce Bolognaise (Compound) auf :**
(dosage) 500 g Hackfleisch gemischt, 400 g geschälte Tomaten (Dosenware),
625 g Wasser, 50 g Butterschmalz und 50 g durchwachsenen Speck.
(190 g Sauce Bolognaise (compound) to:
500 g mixed minced meat, 400 g peeled tomatoes (canned goods),
625 g water, 50 g rendered butter and 50 g streaky bacon.)

Herkunft : Deutschland
(origin) (Germany)

Aussehen / Konsistenz : rötliches Pulver mit Kräutern
(appearance / consistency) (reddish powder with herbs)

Geruch : aromatisch, nach Tomate, Zwiebeln und Kräutern
(odour) (aromatic, of tomato, onion and herbs)

Geschmack : würzig, pikant, leicht süßlich
(taste) (spicy, piquant, slightly sweetish)

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

Haltbarkeit : 6 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)

Tomatenpulver, Zwiebeln, jodiertes Speisesalz, Zucker,
Geschmacksverstärker: [E 621 Mononatriumglutamat, E 627 Dinatriumguanylat,
E 631 Dinatriuminosinat], Kartoffelstärke, Speisewürze: [aufgeschlossenes Pflanzeiweiß (Soja, Weizen), Palmöl z.T.
gehärtet, Sonnenblumenöl, Gemüsepulver, Hefeextrakt, Gewürze (u.a. Sellerie)], Hühnerfett, Knoblauch, Basilikum,
Lactose, Paprika, Pfeffer, Gewürze und Kräuter, modifizierte Maisstärke E1442, Oreganum, Verdickungsmittel: E 412
Guarkernmehl, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Aromen.

*Tomato powder, onions, iodiferous table salt, sugar,
flavour enhancer: [E 621 monosodium glutamate, E 627 disodium guanylate,
E 631 disodium inosinate], potato starch, seasoning: [hydrolysed plant protein (soya, wheat), sunflower oil, palm oil (part
hydrogenated), vegetable powder, yeast extract, spices (e.g. celery)], chicken fat, garlic, basil, lactose, paprika, pepper,
spices and herbs, modified maize starch E1442, oregano, thickener: E 412 guar gum,
acidulant: E 330 citric acid, aromas.*



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 166571
SAUCE BOLOGNESE
COMPOUND
Erstellt : 27.10.2005
Freigegeben : 27.10.2005
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)	4,0	%(m/m)		berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	2,8	%(m/m)		berechnet (calculated)
Asche (ash)	18,1	%(m/m)		berechnet (calculated)
Protein (protein)	7,7	%(m/m)		berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	7,4	%(m/m)		berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	51,5	%(m/m)		berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1097		kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	4,9			5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 04. September 2008

ANDRÉ HAUSCHILDT
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.*)