



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation / product specification

Dokument : 167173
ASPARGES SUPPE
Erstellt : 31.07.2006
Freigegeben : 31.07.2006
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **167173**
(*article number*)

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

SPARGELCREMESUPPE INSTANT **(*CREME OF ASPARAGUS SOUP INSTANT*)**

Hinweis :
(*hint*)

—

Zugabemenge : 100 g in 1 Liter kochendes Wasser einrühren und ca. 5 . 10 Minuten köcheln lassen.
(*dosage*) (*Stir 100 g into 1 liter of boiling water and allow to cook for 5 . 10 minutes over low heat*)

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

Aussehen / Konsistenz : beiges Pulver
(*appearance / consistency*) (*beige powder*)

Geruch : würzig, nach Spargel
(*odour*) (*spicy, of asparagus*)

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

Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.
(*packaging*) (*packing material used is suitable for foodstuffs*)

Haltbarkeit : 12 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*)

Kartoffelstärke, Palmfett, Würzmittel:[Jodsalz, Aromen (u.a. Soja, Weizen, Sellerie), Zucker, Palmöl gehärtet, Hefeextrakt, Kräuter und Gewürze], Trockenglukosesirup, Lactose, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Zucker, Hühnerfett, Magermilchpulver, modifizierte Maisstärke E1422, Reismehl, Aromen, Emulgator: E322 Lecithin, Verdickungsmittel: [E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl], Emulgator: E471 Mono und Diglycerid, Gewürze.

Potato starch, palm fat,, condiment: [iodized salt, aromas (e.g. soya, wheat, celery), sugar, palm oil hydrogenated, yeast extract, herbs and spices], dry glucose syrup, lactose, flavour enhancer: E621 monosodium glutamate, sugar, chicken fat, skim milk powder, modified maize starch E1422, rice flour, aromas, emulsifier: E322 lecithin, thickeners: [E415 xanthan gum, E412 guar gum], emulsifier: E471 mono and diglycerid, spices.



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 167173
ASPARGES SUPPE
Erstellt : 31.07.2006
Freigegeben : 31.07.2006
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 plate count)	.	.	.	/g	§ 35 LMBG
Hefen (yeasts)	.	$1 \cdot 10^5$	$1 \cdot 10^6$	/g	§ 35 LMBG
Schimmel (moulds)	—	$1 \cdot 10^5$	$1 \cdot 10^6$	/g	§ 35 LMBG
sulfitreduzierende Clostridien (sulfide-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)	4,4	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	18,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	13,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	6,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	0,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	56,9	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1752	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	6.4		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 04. September 2008

I. A. 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 with 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 are based on the standards and warning criteria for products destined for sale to consumers, as developed by the German Society for Hygiene and Microbiology (DGHM).)