



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : SP180375  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 20.12.2007  
Bearbeiter : BP  
Seite : 1 von 2

#### Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **180375**  
(article number)

Artikel-/  
Verkehrsbezeichnung : Spezialprodukt  
(name of product) (special product)

#### HELA-BALLASTSTOFF-MIX HELA-DIETARY FIBRE MIX

Hinweise : NUR FÜR ERHITZTE FLEISCHWAREN, U.A. FÜR BRÜHWURSTSORTEN UND FRIKADELLEN !  
(hints) (ONLY FOR HEATED MEAT PRODUCTS)

Zugabemenge : 45g auf 1kg Material  
(dosage) (45grs per 1kg of material)

Herkunft : Deutschland  
(origin) (Germany)

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

Geruch : typisch  
(odour) (typical)

Geschmack : mehlig, schwach nach Gemüse  
(taste) (floury, slight of vegetable)

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

Haltbarkeit : 24 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)

Inulin (aus Zichorie), Erbsenfasern.  
Inulin (of chicory), pea fibre.

#### Mikrobiologische Kennzahlen (microbiological values)

| NAME<br>(NAME)   | TYP. WERT <sup>1</sup><br>(TYPICAL VALUE) | RICHTWERT<br>(GUIDE VALUE) | WARNWERT<br>(WARNING VALUE) | METHODE<br>(METHOD) |
|--|---|----------------------------|-----------------------------|---------------------|
| Gesamt Keimzahl<br>(total count)                               | —   | —                          | —                           | /g § 64 LFGB        |
| Hefen<br>(yeast)   | —   | —                          | —                           | /g § 64 LFGB        |
| Schimmel<br>(moulds)   | —   | —                          | —                           | /g § 64 LFGB        |
| sulfitreduzierende Clostridien<br>(sulfid reducing clostridia) | —   | —                          | —                           | /g § 64 LFGB        |
| E.Coli<br>(escherichia coli)                                   | —   | —                          | —                           | /g § 64 LFGB        |
| Bacillus cereus<br>(bacillus cereus)                           | —   | —                          | —                           | /g § 64 LFGB        |
| Staphylococcus aureus<br>(staphylococcus aureus)               | —   | —                          | —                           | /g § 64 LFGB        |
| Salmonellen<br>(salmonella)                                    | —   | —                          | —                           | /25g § 64 LFGB      |