



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP191961
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 21.11.2007
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **191961**
(*article number*)

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

HELAGLAZE CARIBBEAN BBQ

Hinweise : —
(*hints*)

Zugabemenge : 25-30 g auf 1 kg Material
(*dosage*) (*25-30 grs per 1 kg of material*)

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

Aussehen / Konsistenz : Bräunlich orange
(*appearance / consistency*) (*brownish orange*)

Geruch : würzig, nach Tomate
(*odour*) (*spicy, of tomato*)

Geschmack : Säuerlich, würzig, süß, nach Tomate
(*taste*) (*sourish, spicy, sweet, of tomato*)

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

Haltbarkeit : 12 Monate in geschlossener Originalverpackung
(*shelf-life*) (*months in closed original packing*)

Lagerbedingungen : Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(*storage conditions*) (*Keep cool and dry, do not expose to direct sunlight*)

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Zucker, Gewürze und Kräuter (u.a. Sellerie), hydrolysiertes Pflanzeneiweiß (Soja), Trockenglukosesirup, Kochsalz, Tomatenpulver, Säuerungsmittel: E330 Citronensäure, Säureregulator: E262 Natriumdiacetat, modifizierte Maisstärke, Verdickungsmittel: [E466 Natriumcarboxymethylcellulose, E412 Guarkernmehl], Aromen, Antiklumpungsmittel: E551 Siliziumdioxid, Lactose, Karamellzuckersirup.

Sugar, spices and herbs (e.g. celery), hydrolysed plant protein (soya), dry glucose syrup, salt, tomato powder, acidulant: E330 citric acid, acidity regulator: E262 sodium diacetate, modified corn starch, thickener: [E466 sodium carboxymethyl cellulose, E412 guar gum], aromas, anti-caking agent: E551 silicon dioxide, lactose, caramelised sugar syrup.



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP191961
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 21.11.2007
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	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	—	1 · 10 ⁵	1 · 10 ⁶	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	—	1 · 10 ⁵	1 · 10 ⁶	/g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	1 · 10 ⁴	1 · 10 ⁵	/g	§ 64 LFGB
E. Coli (<i>escherichia coli</i>)	—	1 · 10 ⁴	—	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	—	1 · 10 ⁴	1 · 10 ⁵	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	—	1 · 10 ²	1 · 10 ³	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (<i>salmonella</i>)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	2,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	1,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	4,2	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	73,4	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1352	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	—		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 11. September 2008

I. A. KATHLEEN DÜBEL
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.)