



IMS — Integriertes Management System

Produktspezifikation

Dokument : 64027-1
 Erstellt : 31.05.2001
 Freigegeben : 17.12.2008
 Bearbeiter : KD
 Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

tikelnnummer : **192506**
 (*article number*)

Artikel-/
 Verkehrsbezeichnung : Gewürzmischung
 (*name of product*) (*spices mixture*)

Mischung für Kräuter-Paprika-Auflage *Mixture for Herb-Bell Pepper-Topping*

Hinweis :
 (*hint*)

—

Zugabemenge : **10,55%**
 (*dosage*)

Zubereitung : Auflage = 10,55% Mischung f. Kräuter-Paprika-Auflage auf 89,45% Sauce Hollandaise,
 (*preparation*) gefrierfest

Fischaufgabe: 80% Fisch + 20% Auflage

(*Topping = 10,55% Mixture for Herb-Bell Pepper-Topping per 89,45% Sauce Hollandaise
 Comp., freeze stable
 Fish topping = 80% of fish + 20% of topping.*)

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

Aussehen / Konsistenz : grobe Mischung
 (*appearance / consistency*) (*coarse mixture*)

Geruch : nach Paprika, Zwiebeln und Lauch
 (*odour*) (*of bell pepper, onions and leek*)

Geschmack : würzig, nach Zwiebeln, Paprika, Lauch, Petersilie
 (*taste*) (*spicy, of onions, bell pepper, leek, parsley*)

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


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

Lagerbedingungen : Kühl (< 25 °C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
 (*storage conditions*) (*keep cool (< 25 °C) and dry, do not expose to direct sunligh*)

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Paprika, Zwiebeln, Lauch, Petersilie.

Bell pepper, onions, leek, parsley.

 Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH & Co. KG	IMS — Integriertes Management System Produktspezifikation	Dokument : 64027-1 Erstellt : 31.05.2001 Freigegeben : 17.12.2008 Bearbeiter : KD Seite : 2 von 2
--	---	---

Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

Name (name)	typ. Wert ¹ (typical value)	Richtwert ² (guide value)	Warnwert ¹ (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 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
E.Coli (<i>escherichia coli</i>)	—	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	—	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/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 ¹ (typical value)		Methode (method)
Fettgehalt (fat content)	—	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	—	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	—	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	—	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	—	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	—		5%ige Lösung bei 20 °C (5% solution at 20 °C)

Ahrensburg, den 21. Januar 2008

i. A. Maren Nietert-Faißt

Qualitätssicherung (quality assurance)

¹Die 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.)

² 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.)