



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP230091
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 09.06.2008
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **230091**
(article number)

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

BACON "FL"

Hinweise : VOR GEBRAUCH KRÄFTIG SCHÜTTELN !
(hints) (SHAKE WELL BEFORE USE !)

Zugabemenge : 30g auf 1 L Lake (bei 20% Einspritzmenge)
(dosage) 30 grs. per 1 L of brine (at 20% injection)

Herkunft : Deutschland
(origin) (Germany)

Aussehen / Konsistenz : bräunlich-rote, leicht viskose Flüssigkeit
(appearance / consistency) (brownish-red, light viscous liquid)

Geruch : würzig, mit einer deutlichen Kümmelnote
(odour) (spicy, clear of caraway)

Geschmack : —
(taste)

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) (store cool and dry, do not expose to direct sunlight)

Zutatenliste (list of ingredients)

Trockenglukosesirup, Trinkwasser, Dextrose, Säureregulator: E325 Natriumlactat, Zucker, Geschmacksverstärker: E621 Mononatriumglutamat*, Aromen.

* " für Lebensmittel (beschränkte Verwendung) "

Dry glucose syrup, water, dextrose, acidity regulator: E325 sodiumlactate, sugar, flavour enhancer: E621 monosodium glutamate*, aromas.

* " limited use in foodstuffs "

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 ² | 1 · 10 ³ | /g | § 64 LFGB |
| Schimmel (moulds) | — | 1 · 10 ² | 1 · 10 ³ | /g | § 64 LFGB |
| sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia) | — | n.n. | 1 · 10 ⁰ | /g | § 64 LFGB |
| E. Coli (escherichia coli) | — | n.n. | 1 · 10 ⁰ | /g | § 64 LFGB |
| Bacillus cereus (bacillus cereus) | — | n.n. | 1 · 10 ⁰ | /g | § 64 LFGB |
| Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus) | — | n.n. | 1 · 10 ⁰ | /g | § 64 LFGB |
| Salmonellen (salmonella) | — | n.n. | n.n. | /25g | § 64 LFGB |



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP230091
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 09.06.2008
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

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

| NAME (NAME) | TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE) | METHODE (METHOD) |
|-----------------------|--|--|
| pH-Wert (pH value) | 6,4 | 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.*)

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.*)