



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 238021
WURZOL CLASSIC PROFIT
Erstellt : 30.09.2008
Freigegeben : 30.09.2008
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **238021**
(*article number*)

gültig ab Charge 802801

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Hela
(*name of product*)

WÜRZÖL CLASSIC BRILLANT PROFIT*

Zum Würzen und Marinieren in einem Arbeitsgang.

MARINATING OIL CLASSIC STYLE BRILLIANT PROFIT*

For seasoning and marinating in one process.

Zugabemenge : 80-100g auf 1 kg Fleisch
(*dosage*) (*80-100 grs. per 1 kg meat*)

Hinweis : Vor Gebrauch umrühren !
(*instruction*) (*stir well before usage !*)

ProFit* : * Ohne Zusatz von Glutamat, Lactose und soweit möglich ohne allergene Stoffe
(gemäß Richtlinie 2003/89/EG)
(without addition of glutamate, lactose and as far as possible without other allergenic ingredients according to directive 2003/89/EG)

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

Aussehen / Konsistenz : rötlich / braun
(*appearance / consistency*) (*reddish / brown*)

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

Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.
(*packaging*) (*The used packing materials is food regulatory*)

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

Lagerbedingungen : Nach erster Öffnung im Kühlraum lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(*storage conditions*) (*after opening store in cold-storage chamber, do not expose to direct sunlight*)

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Rapsöl, Kochsalz, Dextrose, pflanzliches Öl (gehärtet), Paprika, Gewürze, Kräuter, Petersilie, Zucker, gekörnte Brühe:[aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Mais, Raps), Speisesalz, Palmöl gehärtet, Gewürze], Aroma, Antioxidationsmittel: [E304, E306].

Rapeseed oil, salt, dextrose, vegetable oil (hydrogenated), paprika, spices, herbs, parsley, sugar, granulated broth: [hydrolysed plant protein (maize, rapeseed), salt, palm oil hydrogenated, spices] aroma, antioxidants: [E304, E306].

* *limited use in foodstuffs+*



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 238021
WURZOL CLASSIC PROFIT
Erstellt : 30.09.2008
Freigegeben : 30.09.2008
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)	—	$1 \cdot 10^5$	$1 \cdot 10^6$	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	—	$1 \cdot 10^5$	$1 \cdot 10^6$	/g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^4$	/g	§ 64 LFGB
E.Coli (<i>escherichia coli</i>)	—	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^4$	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	—	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^4$	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	—	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/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)	0,9	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	76,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	12,9	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	1,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	1,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	7,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	3147	kJ/100g	berechnet (calculated)

Ahrensburg, den 30. September 2008

I.A. MAREN NIETERT-FAIßT
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.*)