



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : 238078  
WURZOL CAFE DE PARIS  
PROFIT  
Erstellt : 30.09.2008  
Freigegeben : 30.09.2008  
Bearbeiter : L  
Seite : 1 von 2

#### Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **238078**  
(*article number*)

Artikel-/ Hela

Verkehrsbezeichnung :  
(*name of product*)

### **WÜRZÖL CAFE DE PARIS BRILLANT**

Zum Würzen und Marinieren in einem Arbeitsgang.

### **MARINATING OIL CAFE DE PARIS BRILLIANT**

*For seasoning and marinating in one process.*

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

Ohne Zusatz von Glutamat  
(*without addition of glutamate*)

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

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

Aussehen / Konsistenz : beige mit Kräutern  
(*appearance / consistency*) (*beige with herbs*)

Geschmack : würzig nach Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern  
(*taste*) (*spicy of garlic, onions and herbs*)

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, Knoblauch, Zwiebeln, gekörnte Brühe: [aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Mais, Raps), Speisesalz, Palmöl gehärtet, Gewürze], Kochsalz, pflanzliches Öl (gehärtet), Aromen (u.a. Molkenpulver enthält Lactose), Gewürze und Kräuter, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: [E304, E307].

*Rapeseed oil, garlic, onions, granulated broth: [hydrolysed plant protein (maize, rapeseed), salt, palm oil hydrogenated, spices], salt, vegetable oil (hydrogenated), aromas (e.g. whey powder contains lactose), spices and herbs, yeast extract, antioxidant: [E304, E307].*



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : 238078  
WURZOL CAFE DE PARIS  
PROFIT  
Erstellt : 30.09.2008  
Freigegeben : 30.09.2008  
Bearbeiter : L  
Seite : 2 von 2

### Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (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 (escherichia coli)	—	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^4$	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (bacillus cereus)	—	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^4$	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus)	—	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (salmonella)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Fettgehalt (fat content)	76,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	9,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	2,2	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	0,8	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	7,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	3147	kJ/100g	berechnet (calculated)

Ahrensburg, den 30. September 2008

-----  
I. A. MAREN NIERTERT-FAIßT  
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)  
-----

<sup>i</sup> Die 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.)