



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 238083
WURZOL GUL PROFIT
Erstellt : 30.09.2008
Freigegeben : 30.09.2008
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **238083**
(*article number*)

gültig ab Charge 802801

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

WÜRZÖL GELB BRILLANT PROFIT*

Zum Würzen und Marinieren in einem Arbeitsgang.

MARINADE YELLOW BRILLIANT PROFIT*

For seasoning and marinating in one process.

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*)

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

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

Aussehen / Konsistenz : gelb, leicht grünlich
(*appearance / consistency*) (*yellow, light greenish*)

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

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



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 238083
WURZOL GUL 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) |
|-----------------------------------|------------------------------------------------|---------|---------------------------|
| Fettgehalt (fat content) | 76,9 | %(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) | 3143 | 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.*)

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.*)