



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : SP238750  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 23.06.2008  
Bearbeiter : L  
Seite : 1 von 2

#### Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **238750**  
(article number)

Artikel-/  
Verkehrsbezeichnung : Hela  
(name of product)

#### **PFANNEN- UND GRILLMARINADE CURRY**

Hinweis :  
(hint) —

Verbrauch : 80-100g auf 1kg Fleisch  
(consumption) (80-100g per 1kg meat)

Herkunft : Deutschland  
(origin) (Germany)

Aussehen / Konsistenz : gelblich mit Kräutern  
(appearance / consistency) (yellowish with herbs)

Geruch : nach Curry und schwach nach Essig  
(odour) (of curry and mild of vinegar)

Geschmack : nach Curry, leicht säuerlich  
(taste) (of curry, slightly sourish)

Haltbarkeit : 9 Monate in geschlossener Originalverpackung  
(shelf-life) (month in closed original packing)

Lagerbedingungen : Kühl (4-7°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen  
(storage conditions) (store cool (4-7°C) and dry, do not expose to direct sunlight)

#### Zutatenliste (list of ingredients)

Trinkwasser, Rapsöl, Kochsalz, Wein-Branntweinessig, Geschmacksverstärker: E621 Mononatriumglutamat\*, Curry (6%): [u.a. Senfmehl], Zucker, Propylenglycol, Apfelsaftkonzentrat, Trockenglukosesirup, Emulgator: [E472e Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren], Magermilchpulver, Kräuter, Verdickungsmittel: E415 Xanthan, Aromen (u.a. Sellerie), Konservierungsstoff: E200 Sorbinsäure\* .

\* „für Lebensmittel (beschränkte Verwendung)“

Drinking water, rapeseed oil, salt, wine-spirit vinegar, flavour enhancer: E621 monosodium glutamate\*, curry (6%): [e.g. mustard flour], sugar, propylenglycol, apple juice concentrate, dry glucose syrup, emulsifier: [E472e mono- and diacetyl tartaric acid ester of mono- and diglycerides of edible fatty acids], skimmed milk powder, herbs, thickener: E415 xanthan gum, aromas (e.g. celery), preservative: E200 sorbic acid\*

\* „limited use in foodstuffs“



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

# IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

## Produktspezifikation

Dokument : SP238750  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 23.06.2008  
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)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
E. Coli ( <i>escherichia coli</i> )	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus ( <i>bacillus cereus</i> )	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus ( <i>staphylococcus aureus</i> )	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen ( <i>salmonella</i> )	—	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)	17,4	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	18,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	5,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	0,6	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	14,4	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1059	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	4,9		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 11. September 2008

-----  
I. A. KATHLEEN DÜBEL  
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.)