



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP239275
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 03.12.2007
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **239275**
(article number)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Hela
(name of product)

HELAGUSTO BLANCHE CREMIG UND GLÄNZEND

GEWÜRZSAUCE ZUM MARINIEREN VON PFANNEN- UND MIKROWELLENGERICHTE

HELAGUSTO "BLANCHE" CREAMY AND GLOSSY

SPICED SAUCE TO MARINADE FOR FRYING AND MICROWAVE DISHES

Hinweise : BEI GESCHNETZELTEM HFLV BEACHTEN !
(hints)

Zugabemenge : 100g für kg Material
(dosage) (100grs. per kg of material)

Anwendungshinweise : Fleisch mit HelaGusto Blanche anmischen und über Nacht bei Temperaturen unter 5 °C
(application information) marinieren. Längeres Marinieren macht das Fleisch noch zarter und Geschmackvoller. Vor der Thekenpräsentation die übrigen Zutaten untermischen. Bei der Verwendung von frischem Gemüse empfiehlt es sich, dieses vorher zu blanchieren.
(Mix HelaGusto Blanche with meat and marinate over night at a temperature under 5°C. The meat becomes more tender and more tasteful, if the time of marinating is extended. Before the presentation at the counter the other ingredients have to be mixed. If using fresh vegetables, blanching of these is recommended.)

Herkunft : Deutschland
(origin) (Germany)

Aussehen / Konsistenz : gelb-beige, opak, mit Kräutern
(appearance / consistency) (yellow-beige, opaque, with herbs)

Geruch : würzig
(odour) (spicy)

Geschmack : würzig, scharf
(taste) (spicy, hot)

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

Haltbarkeit : 9 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 the cold-storage chamber, do not expose to direct sunlight)

Zutatenliste (list of ingredients)

Trinkwasser, Rapsöl, Kochsalz, modifizierte Maisstärke E1422, Speisewürze: [aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Soja), Palmöl gehärtet, Geschmacksverstärker: E621 Mononatriumglutamat*, Hefeextrakt, Gemüse (u.a. Sellerie), Gewürze], Milcheiweißserzeugnis, Wein-Branntweinessig, Aromen (u.a. Weizen), Gewürze (u.a. Senfmehl), Kräuter, Verdickungsmittel: [E412 Guarkernmehl, E413 Traganth], Säuerungsmittel: E330 Citronensäure.

* " für Lebensmittel (beschränkte Verwendung) "

Water, rapeseed oil, salt, modified corn starch E1422, seasoning: [hydrolysed plant protein (soya), palm oil hydrogenated, flavour enhancer: E621 monosodium glutamate*, yeast extract, vegetable (e.g. celery), spices], milk protein product, vine-spiritvinegar, aromas (e.g. wheat), spices (e.g. mustard flour), herbs, thickener: [E412 guar gum, E413 tragacanth], acidulant: E330 citric acid.

* " limited use in foodstuffs "



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP239275
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 03.12.2007
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT ¹ (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (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 (sulfit reducing clostridia)	—	1 · 10 ¹	1 · 10 ²	/g	§ 64 LFGB
E. Coli (escherichia coli)	—	1 · 10 ¹	—	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (bacillus cereus)	—	1 · 10 ²	1 · 10 ³	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus)	—	1 · 10 ¹	1 · 10 ²	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (salmonella)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ¹ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	42,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	30,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	12,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	2,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	0,2	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	8,9	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1388	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	4,2		direkt bei 20°C (direct at 20°C)

Ahrensburg, den 11. September 2008

I.A. KATHLEEN DÜBEL

QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

ⁱ 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.)