



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 239361
HELA GUSTO BRASIL
Erstellt : 08.12.2006
Freigegeben : 08.12.2006
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **239361**
(*article number*)

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

HELAGUSTO DO BRASIL mit grünem Brasil-Pfeffer

GEWÜRZSAUCE ZUM MARINIEREN VON PFANNEN- UND MIKROWELLENGERICHTE
SAUCE TO MARINADE AND FRYING OF MICROWAVE DISHES

Hinweise : —
(*hints*)

Zugabemenge : 100 g auf 1 kg Material
(*dosage*) (100 grs per 1 kg material)

Anwendung : Fleisch mit HelaGusto do Brasil anmischen und über Nacht bei Temperaturen unter 5 °C
(*usage*) marinieren. Längeres Marinieren macht das Fleisch noch zarter und geschmackvoller. Vor der Thekenpräsentation die übrigen Zutaten untermischen. Bei Verwendung von frischem Gemüse empfiehlt es sich, dieses zu blanchieren.
Mix HelaGusto do Brasil with meat over night at a temperature under 5°C maturing. 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 : rötlich mit grünem Pfeffer
(*appearance / consistency*) (reddish with green pepper)

Geruch : würzig
(*odour*) (spicy)

Geschmack : würzig, leicht scharf
(*taste*) (spicy, slightly hot)

Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.
(*packaging*) (The packing material used is suitable for use with foodstuff)

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

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

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Trinkwasser, Rapsöl, Tomatenkonzentrat, modifizierte Maisstärke E1422, grüner Pfeffer (5%), Kochsalz, Säureregulator: E325 Natriumlactat, Speisewürze: [aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Mais, Raps), Palmöl (gehärtet), Hefeextrakt, Aromen], Reismehl, Zucker, Sprühtrockenmilcherzeugnis, Gewürze und Kräuter (u.a. Senfmehl), Creme Fraiche Pulver, Verdickungsmittel: [E412 Guarkernmehl, E413 Traganth], Dextrose, Farbstoff: E150c Ammoniak-Zuckerulör, Aromen, Champignonpulver.

Water, rapeseed oil, tomato concentrate, modified corn starch E1422, green pepper (5%), salt, acidity regulator: E325 sodium lactate, seasoning: [hydrolysed plant protein (corn, rapeseed), palm oil (hydrated), yeast extract, aromas], rice flour, sugar, spray dried milk product, spices and herbs (e.g. mustard flour), creme fraiche powder, thickener: [E412 guar gum, E413 gum tragacanth], dextrose, colourant: E150c ammonia-sugar colouring, aromas, ceps powder.



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 239361
HELA GUSTO BRASIL
Erstellt : 08.12.2006
Freigegeben : 08.12.2006
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	§ 35 LMBG
Hefen (yeast)	—	1 · 10 ²	1 · 10 ³	/g	§ 35 LMBG
Schimmel (moulds)	—	1 · 10 ²	1 · 10 ³	/g	§ 35 LMBG
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	1 · 10 ¹	1 · 10 ²	/g	§ 35 LMBG
E.Coli (escherichia coli)	—	1 · 10 ¹	—	/g	§ 35 LMBG
Bacillus cereus (bacillus cereus)	—	1 · 10 ²	1 · 10 ³	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus)	—	1 · 10 ¹	1 · 10 ²	/g	§ 35 LMBG
Salmonellen (salmonella)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 35 LMBG

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ¹ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	.	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	.	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	.	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	.	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	.	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	.	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	.	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	.		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 04. September 2008

KATHLEEN DÜBEL
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

¹Die 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.)