



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP240092
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 08.09.2008
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **240092**
(*article number*)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Präparat mit würzenden Zutaten für
(*name of product*) (*seasoned preparation for*)

ARGENTINIA „C“ EXTRA “O.G.”

- FÜR STEAKS, KURZBRATSTÜCKE, GRILLFLEISCH JEDER ART-
- FOR STEAKS AND ALL TYPES OF GRILL MEAT -

Zugabemenge : nach Geschmack
(*dosage*) (*according to taste*)

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

Aussehen / Konsistenz : beige, orange, grün, rote Gewürz und Kräutermischung
(*appearance / consistency*) (*beige, orange, green, red spice- and herbs mixture*)

Geruch : nach Pfeffer und Paprika
(*odour*) (*of pepper and paprika*)

Geschmack : würzig, leicht scharf nach Pfeffer, Paprika und Knoblauch
(*taste*) (*spicy, slightly hot, of pepper, paprika and garlic*)

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

Haltbarkeit : 24 Monate in geschlossener Originalverpackung
(*shelf-life*) (*month in closed original packing*)

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

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Kochsalz ummantelt**, Pfeffer, Dextrose, Paprika, Koriander, Senfsaat, Zucker, Zwiebeln, Petersilie, Sesam, Knoblauch, Gewürze und Kräuter.

** „Ummantelungsmaterial: Palmöl gehärtet“

Salt coated**, pepper, dextrose, paprika, coriander, mustard seed, sugar, onions, parsley, sesame, garlic, spices and herbs.

** „coating material: palm oil hydrogenated“



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP240092
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 08.09.2008
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 · 10 ⁵	1 · 10 ⁶	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	—	1 · 10 ⁵	1 · 10 ⁶	/g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
E.Coli (<i>escherichia coli</i>)	—	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	—	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	—	1 · 10 ²	1 · 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)
Wassergehalt (water content)	5,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	16,9	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	28,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	5,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	5,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	36,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1330	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	—		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution 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.)

ⁱⁱ Bei 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.)