



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 240346
AUFSCHNITT HELAMAND
NR.1
Erstellt : 25.07.2006
Freigegeben : 25.07.2006
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **240346**
(article number)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Gewürzpräparat für
(name of product) (spice preparation for)

AUFSCHNITT HELAMANT 1

Hinweise : *NITRITPÖKELSALZZUGABE WIE ÜBLICH!*
(hints) (NITRITE CURING SALT TO BE ADDED AS USUAL)

Zugabemenge : 5 g auf 1 kg Wurstmasse
(dosage) (5 g per 1 kg of sausage emulsion)

Herkunft : Deutschland
(origin) (Germany)

Aussehen / Konsistenz : beiges Pulver
(appearance / consistency) (beige powder)

Geruch : nach Pfeffer und Ingwer
(odour) (of pepper and ginger)

Geschmack : scharf
(taste) (hot)

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

Haltbarkeit : 36 Monate in geschlossener Originalverpackung
(shelf-life) (months in closed original packing)

Zutatenliste (list of ingredients)

Gewürze (u.a. Senfmehl), Dextrose, Geschmacksverstärker: E621 Mononatriumglutamat*, Aromen.

* %für bestimmte Lebensmittel (beschränkte Verwendung) %

Spices (e.g. mustard flour), dextrose, flavour enhancer: E621 monosodium glutamate*, aromas.

* slimited use in foodstuffs %

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	§ 35 LMBG
Hefen (yeast)	.	$1 \cdot 10^5$	$1 \cdot 10^6$	/g	§ 35 LMBG
Schimmel (moulds)	—	$1 \cdot 10^5$	$1 \cdot 10^6$	/g	§ 35 LMBG
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	$1 \cdot 10^4$	$1 \cdot 10^5$	/g	§ 35 LMBG
E. Coli (<i>escherichia coli</i>)	—	$1 \cdot 10^4$	—	/g	§ 35 LMBG
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	—	$1 \cdot 10^4$	$1 \cdot 10^5$	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	—	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/g	§ 35 LMBG
Salmonellen (<i>salmonella</i>)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 35 LMBG



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 240346
AUFSCHNITT HELAMAND
NR.1
Erstellt : 25.07.2006
Freigegeben : 25.07.2006
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 240346
AUFSCHNITT HELAMAND
NR.1
Erstellt : 25.07.2006
Freigegeben : 25.07.2006
Bearbeiter : L
Seite : 3 von 2

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (<i>water content</i>)	8,4	%(m/m)	berechnet (<i>calculated</i>)
Fettgehalt (<i>fat content</i>)	6,1	%(m/m)	berechnet (<i>calculated</i>)
Asche (<i>ash</i>)	7,4	%(m/m)	berechnet (<i>calculated</i>)
Protein (<i>protein</i>)	13,5	%(m/m)	berechnet (<i>calculated</i>)
Ballaststoffe (<i>dietary fibre</i>)	4,5	%(m/m)	berechnet (<i>calculated</i>)
Kohlenhydrate (<i>carbohydrate</i>)	59,5	%(m/m)	berechnet (<i>calculated</i>)
Energiegehalt (<i>energy content</i>)	1470	kJ/100g	berechnet (<i>calculated</i>)
pH-Wert (<i>pH value</i>)	6,0		5%ige Lösung bei 20°C (<i>5% solution at 20°C</i>)

Ahrensburg, den 04. September 2008

----- I. A. KATHLEEN DÜBEL -----
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.*)

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.*)