



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : 273215  
HVIDLØG STEAKMIX  
Erstellt : 04.09.2008  
Freigegeben : 04.09.2008  
Bearbeiter : L  
Seite : 1 von 2

#### Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **273215**  
(*article number*)

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

#### STEAKMIX MIT KNOBLAUCH

Hinweise : MARINIERZEIT CA. 3 STUNDEN  
(*hints*) (*TIME TO MARINADE APPROX. 3 HOURS*)

Zubereitung : 1 kg Steakmix mit Knoblauch + 2 kg Wasser = 3 kg Marinade  
(*usage*) (*die Marinade ca. 10-15 Minuten quellen lassen*)  
*1 kg Steakmix with garlic + 2 kg water = 3 kg marinade*  
(*the marinade to swell for 10-15 minutes*)

Zugabemenge : 80-100 g Marinade auf 1 kg Fleisch  
(*dosage*) (*80-100 grs. marinade per 1 kg of meat*)

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

Aussehen / Konsistenz : grünliches Pulver mit Kräutern  
(*appearance / consistency*) (*greenish powder with herbs*)

Geruch : nach Pfeffer und Knoblauch  
(*odour*) (*of pepper and garlic*)

Geschmack : würzig, leicht scharf nach Knoblauch und Kräutern  
(*taste*) (*spicy, slightly hot of garlic and herbs*)

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

Haltbarkeit : 12 Monate in geschlossener Originalverpackung  
(*shelf-life*) (*months 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*)

Gewürze und Kräuter (u.a. Senfmehl), Kochsalz, Trockenglukosesirup, Rapsöl,  
Geschmacksverstärker: E621 Mononatriumglutamat\*, Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl, Spinat.

\* " für Lebensmittel (*beschränkte Verwendung*) "

Spices and herbs (e.g. mustard flour), salt, dry glucose syrup, rapeseed oil,  
flavour enhancer: E621 monosodium glutamate\*, thickener: E412 guar gum, spinach.

\* " *limited use in foodstuffs* "



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : 273215  
HVIDLØG STEAKMIX  
Erstellt : 04.09.2008  
Freigegeben : 04.09.2008  
Bearbeiter : L  
Seite : 2 von 2

### Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT <sup>ii</sup> (GUIDE VALUE)	WARNWERT <sup>ii</sup> (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

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	4,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	9,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	43,6	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	10,6	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	4,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	28,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1038	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	5,1		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 04. September 2008

-----  
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.)

<sup>ii</sup>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.)