



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : SP300350  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 12.06.2008  
Bearbeiter : L  
Seite : 1 von 2

#### Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **300350**  
(*article number*)

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

#### **BIO-ZUCKER**

(*ROHSTOFF AUS KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU*)

#### **ORGANIC SUGAR**

(*RAW MATERIAL ORIGINATING FROM CERTIFIED ORGANIC FARMING*)

Hinweise : Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach § 9 Zusatzstoff-  
(*hints*) Zulassungsverordnung)

Kontrollstelle : DE-001-Öko  
(*checkpoint*)

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

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

Aussehen / Konsistenz : weiße Kristalle  
(*appearance / consistency*) (*white crystal*)

Geruch : neutral  
(*odour*) (*neutral*)

Geschmack : typisch, rein süß  
(*taste*) (*typical, pur sweet*)

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*) (*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*)

Zucker (Saccharose)

Sugar

#### Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	< 2 · 10 <sup>2</sup>	—	—	/10g	extern (external)
Hefen (yeast)	< 10	—	—	/10g	extern (external)
Schimmel (moulds)	< 10	—	—	/10g	extern (external)



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : SP300350  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 12.06.2008  
Bearbeiter : L  
Seite : 2 von 2

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt ( <i>water content</i> )	< 0,06	%	extern ( <i>external</i> )
Invertzucker ( <i>invert sugar</i> )	< 0,04	%	extern ( <i>external</i> )
Asche ( <i>ash</i> )	< 0,015	%	extern ( <i>external</i> )
Kohlenhydrate ( <i>carbohydrate</i> )	100	g	extern ( <i>external</i> )
Energiegehalt ( <i>energy content</i> )	1700	kJ/100g	extern ( <i>external</i> )
Körnungsspektrum ( <i>granulation spectrum</i> )	min. 95	%	extern ( <i>external</i> ) 0,2 – 1,6 mm

Ahrensburg, den 11. September 2008

-----  
I.A. KATHLEEN DÜBEL  
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)  
-----