



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue (GmbH & Co.)

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP300369
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 09.05.2008
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **300369**
(*article number*)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : **BIO-JOHANNISBROTKERNMEHL**
(*name of product*)
(ROHSTOFF AUS KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU)
ORGANIC LOCUST BEAN GUM
(*RAW MATERIAL ORIGINATING FROM CERTIFIED ORGANIC FARMING*)

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

Hinweis :
(*hint*) Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung)

Zugabemenge :
(*dosage*) nach Bedarf
(*according to requirement*)

Aussehen / Konsistenz :
(*appearance / consistency*) weiß-gelbliches Pulver
(*white yellowish powder*)

Geruch :
(*odour*) typisch, neutral
(*typical, neutral*)

Geschmack :
(*taste*) neutral
(*neutral*)

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

Haltbarkeit :
(*shelf-life*) 12 Monate in geschlossener Originalverpackung
(*month in closed original packing*)

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

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Verdickungsmittel: E410 Johannisbrotkernmehl.

Thickener: E410 locust bean gum.



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP300369
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 09.05.2008
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)	< 2500	—	—	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	< 100	1 · 10 ⁵	1 · 10 ⁶	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	< 100	1 · 10 ⁵	1 · 10 ⁶	/g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfit reducing clostridia)	n.n.	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
E.Coli (<i>escherichia coli</i>)	n.n.	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	n.n.	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	n.n.	1 · 10 ²	1 · 10 ³	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (<i>salmonella</i>)	n.n.	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)	11-12	%(m/m)	Trocknung bei 105°C (drying at 105°C)
Protein (protein)	≤ 7,0	%(m/m)	Kjeldahl - Aufschluss Wieninger (N x 6,25)
Asche (ash)	≤ 1,0	%(m/m)	Veraschung bei 550°C (ash at 550°C)
Viskosität (viscosity)	2300-2600	cps	extern, 2h/25°C (external, 2h/25°C)
pH-Wert (ph value)	5,5-7		extern (external)

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.)