



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : 300612  
CHILI FIBRE  
Erstellt : 27.09.2007  
Freigegeben : 27.09.2007  
Bearbeiter : L  
Seite : 1 von 2

#### Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **300612**  
(*article number*)

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

### CHILI-FÄDEN / CHILLIE-STRINGS Á 75G

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

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

Herkunft : China  
(*origin*) (China)

Anwendung : Zum kreativen Gestalten, Garnieren und Dekorieren von Tellergerichten, Buffets, Auslagen, Canapés.  
(*usage*)  
Hela Chilifäden stellen für verschiedenste Gerichte und Desserts eine raffinierte Komponente dar.

Aussehen / Konsistenz : orange-rote Fäden  
(*appearance / consistency*) (orange-red strings)

Geruch : arteigen  
(*odour*) (characteristic)

Geschmack : mild-dezente Schärfe  
(*taste*) (mild-seemly sharpness)

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*)

Chilis / Chillies.

#### 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	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	.	1 · 10 <sup>5</sup>	1 · 10 <sup>6</sup>	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	—	1 · 10 <sup>5</sup>	1 · 10 <sup>6</sup>	/g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	1 · 10 <sup>4</sup>	1 · 10 <sup>5</sup>	/g	§ 64 LFGB
E.Coli ( <i>escherichia coli</i> )	—	1 · 10 <sup>4</sup>	—	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus ( <i>bacillus cereus</i> )	—	1 · 10 <sup>4</sup>	1 · 10 <sup>5</sup>	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus ( <i>staphylococcus aureus</i> )	—	1 · 10 <sup>2</sup>	1 · 10 <sup>3</sup>	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen ( <i>salmonella</i> )	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : 300612  
CHILI FIBRE  
Erstellt : 27.09.2007  
Freigegeben : 27.09.2007  
Bearbeiter : L  
Seite : 2 von 2

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	3,6	%(m/m)	DAB 10, modifiziert (DAB 10, modified)
Fettgehalt (fat content)	12,6	%(m/m)	Röse - Gottlieb
Asche (ash)	10,7	%(m/m)	Veraschung bei 550°C (ash at 550°C)
Protein (protein)	14,5	%(m/m)	Kjeldahl - Aufschluss Wieninger (N x 6,25)
Ballaststoffe (dietary fibre)	14,2	%(m/m)	Weende, modifiziert (Weende, modified)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	41,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1443	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	.		DAB 10, modifiziert (DAB 10, modified)

Ahrensburg, den 04. September 2008

-----  
I. A. 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.*)