



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 302503
JULIENNE
Erstellt : 04.09.2008
Freigegeben : 04.09.2008
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **302503**
(*article number*)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Trockengemüsemischung
(*name of product*) (*dried vegetable mixture*)

JULIENNE

Hinweise : —
(*hints*)

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

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

Aussehen / Konsistenz : beige, orange, grüne Mischung
(*appearance / consistency*) (*beige, orange, green mixture*)

Geruch : nach Karotten, Pastinaken und Lauch
(*odour*) (*of carrots parsnips and leek*)

Geschmack : nach Karotten, Pastinaken und Lauch
(*taste*) (*of carrots parsnips and leek*)

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

Haltbarkeit : 24 Monate in geschlossener Originalverpackung
(*shelf-life*) (*months in closed original packing*)

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

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Karotten, Pastinaken, Lauch.
Carrots, parsnips, leek.

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 (sulfit 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 : 302503
JULIENNE
Erstellt : 04.09.2008
Freigegeben : 04.09.2008
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	.	%(m/m)	extern (external)
Fettgehalt (fat content)	.	%(m/m)	extern (external)
Asche (ash)	.	%(m/m)	extern (external)
Protein (protein)	.	%(m/m)	extern (external)
Ballaststoffe (dietary fibre)	.	%(m/m)	extern (external)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	.	%(m/m)	extern (external)
Energiegehalt (energy content)	.	kJ/100g	extern (external)
pH-Wert (pH value)	.		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

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.*)