



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 315796
MIXED MUSHROOMS
Erstellt : 16.08.2006
Freigegeben : 16.08.2006
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 2

Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **315796**
(article number)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Hela
(name of product)

MISCHPILZE, GETROCKNET, GEKIBBELT
MIXED MUSHROOMS, DRIED, SLICED

Hinweise : —
(hints)

Zugabemenge : nach Geschmack oder nach Bedarf
(dosage) (according to taste or as required)

Herkunft : —
(origin)

Aussehen / Konsistenz : Beige bis dunkelbraun
(appearance / consistency) (beige to dark brown)

Geruch : arteigen, nach Pilzen
(odour) (characteristic, of mushrooms)

Geschmack : arteigen, nach Pilzen
(taste) (characteristic, of mushrooms)

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

Haltbarkeit : 18 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)

Butterpilze, Champignons, Steinpilze.
Butter mushrooms, field mushrooms, cep.

Mikrobiologische Kennzahlen (microbiological values)

NAME (NAME)	TYP. WERT ¹ (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	m100.000	.	—	/g	§ 35 LMBG
Hefen (yeast)	m1000	.	.	/g	§ 35 LMBG
Schimmel (moulds)	m1000	.	.	/g	§ 35 LMBG
sulfitreduzierende Clostridien (sulfit reducing clostridia)	m100	.	.	/g	§ 35 LMBG
E.Coli (escherichia coli)	m10	.	.	/g	§ 35 LMBG
Bacillus cereus (bacillus cereus)	.	.	.	/g	§ 35 LMBG
Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus)	m100	.	.	/g	§ 35 LMBG
Salmonellen (salmonella)	n.n.	n.n.	n.n.	/25g	§ 35 LMBG



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : 315796
MIXED MUSHROOMS
Erstellt : 16.08.2006
Freigegeben : 16.08.2006
Bearbeiter : L
Seite : 2 von 2

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ¹ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	9,0	%(m/m)	Trocknung 6h bei 70°C (drying 6h at 70°C)
Fettgehalt (fat content)	2,9	%(m/m)	extern (external)
Protein (protein)	28,7	%(m/m)	extern (external)
Ballaststoffe (dietary fibre)	16,0	%(m/m)	extern (external)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	339	%(m/m)	extern (external)
Energiegehalt (energy content)	1160	kJ/100g	extern (external)
Aflatoxine, gesamt (aflatoxin, total)	4	ppb	extern (external)
Aflatoxin, B1 (aflatoxin, B1)	2	ppb	extern (external)

Ahrensburg, den 04. September 2008

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.)