



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : SP319270  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 13.08.2008  
Bearbeiter : L  
Seite : 1 von 2

#### Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **319270**  
(*article number*)

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

### **BLACK FUNGHUS À 250G** **GESCHNITTEN / CUT**

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

Anwendung : Asiatische (speziell chinesische) Küche.  
(*application*) Die Pilze mindestens 20 Minuten in Wasser einweichen, abtropfen lassen, nochmals für 10 Minuten in frisches Wasser legen und gut abspülen. Das Volumen vergrößert sich etwa um das Fünffache.  
Zur Weiterverarbeitung die Pilze garen.  
*Asian (especially Chinese) cuisine.*  
*Steep the fungus for approx. 20 min. in water, let it drain, put it in fresh water for 10 min. once again, rinse off carefully. The volume will increase five times its previous volume. Then the fungus is ready for cooking.*

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

Aussehen / Konsistenz : natürliche grauschwarze Farbe von frischen Black Fungus  
(*appearance / consistency*) (*natural grey-black colour of fresh black fungus*)

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

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

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*)

Black Fungus ( *Auricularia auricula-judea* ).

*Black Fungus ( Auricularia auricula-judea ).*



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH & Co. KG

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : SP319270  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 13.08.2008  
Bearbeiter : L  
Seite : 2 von 2

#### 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)	< 1.000.000	—	—	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	< 1000	1 · 10 <sup>5</sup>	1 · 10 <sup>6</sup>	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	< 1000	1 · 10 <sup>5</sup>	1 · 10 <sup>6</sup>	/g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	< 500	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
E.Coli ( <i>escherichia coli</i> )	< 500	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus ( <i>bacillus cereus</i> )	< 500	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus ( <i>staphylococcus aureus</i> )	< 500	1 · 10 <sup>2</sup>	1 · 10 <sup>3</sup>	/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 <sup>I</sup> (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	≤ 10,0	%(m/m)	extern (external)
HCl unlösliche Asche (HCl insoluble ash)	< 1,0	%(m/m)	extern (external)

Ahrensburg, den 11. 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.*)