



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP756346
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 19.06.2008
Bearbeiter : L
Seite : 1 von 1

Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **756346**
(article number)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Hela
(name of product)

BIO-GEMÜSEBRÜHE ORGANIC VEGETABLE BROTH

Kontrollstelle :
(checkpoint) DE-001-Öko

Anwendung :
(application) Einen schwach gehäuften Teelöffel Gemüsebrühe (ca. 5 g) in 0,25 Liter lauwarmes Wasser geben und unter Rühren aufkochen.
(Add a spoonful - approx. 5g - of Vegetable Broth to 0,25 litre of lukewarm water and stir until boiling)

Zugabemenge :
(dosage) 20g auf 1 Liter
(20g to 1 litre)

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

Haltbarkeit :
(shelf-life) 18 Monate in geschlossener Originalverpackung
(months in closed original packing)

Lagerbedingungen :
(storage conditions) Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(keep cool [5-25°C] and dry, do not expose to direct sunlight)

Zutatenliste (list of ingredients)

Steinsalz, Maisstärke*, Hefeextrakt, Gemüse* (12 %) : [Lauch, Karotten, Sellerie, Zwiebeln], Palmöl*, Gewürze* : [Kurkuma, Muskat, Pfeffer], Kräuter* : [Petersilie, Liebstöckel].

* „Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau“

Rock salt, maize starch*, yeast extract, vegetables* (12%): [leek, carrots, celery, onions], palmoil*, spices*: [turmeric, nutmeg, pepper], herbs*: [parsley, lovage].

* „Raw material originating from certified organic farming“

Chemische / physikalische Kennzahlen (chemical / physical values)

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ¹ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	5,3	%(m/m)	extern (external)
Fettgehalt (fat content)	1,4	%(m/m)	extern (external)
Protein (protein)	8,5	%(m/m)	extern (external)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	32,7	%(m/m)	extern (external)
Salz (salt)	46,3	%(m/m)	extern (external)
Energiegehalt (energy content)	752	kJ/100g	berechnet (calculated)

Ahrensburg, den 11. September 2008

----- I. A. KATHLEEN DÜBEL -----
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

¹Die 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.)