



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : SP238950\_ALT  
.2\_LMIV\_ÄNDERUNGSDIENST  
T  
Erstellt : 06.03.2018  
Freigegeben : 06.03.2018  
Bearbeiter : KK  
Seite : 1 von 3

#### Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **238950** Stl./Alt.2  
(article number)

Artikel-/  
Verkehrsbezeichnung : Hela  
(name of product)

#### **WÜRZÖL STEAKPFEFFER MIT MEERSALZ** **MARINATING OIL STEAK PEPPER WITH SEA SALT**

Zum Würzen und Marinieren in einem Arbeitsgang.

*For seasoning and marinating in one process.*

- |                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| - ohne zugesetzte:     | - free from added:  |
| - gehärtete Fette      | - hydrogenated fats |
| - Glutamat             | - glutamate         |
| - Konservierungsstoffe | - preservatives     |

Vor Gebrauch umrühren!  
(Stir well before usage!)

Zugabemenge : 100-120g auf 1kg Material  
(dosage) (100-12g per 1 kg of material)

Herkunft : Deutschland  
(origin) (Germany)

Aussehen / Konsistenz : grünlich mit Pfeffer und Paprika  
(appearance / consistency) (greenish with pepper and paprika)

Geschmack : würzig nach Kräuterbutter und Pfeffer  
(taste) (spicy of herb butter and pepper)

Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.  
(packaging) (The used packing materials is food regulatory)

Haltbarkeit : 9 Monate in geschlossener Originalverpackung  
(shelf-life) (months in closed original packing)

Lagerbedingungen : Nach erster Öffnung im Kühlraum (< 15°C) lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen  
(storage conditions) (store refrigerated (< 15°C) after first opening, do not expose to direct sunlight)

#### Zutatenliste (list of ingredients)

Pflanzliches Fett (Raps, Palm in veränderlichen Gewichtsanteilen), Meersalz (12%), Pfeffer (6%), natürliches Butteraroma (enthält **MILCH**), Gewürze (enthält **SELLERIE**), Kräuter, Knoblauch, Aroma, Speisewürze, Zucker, Dextrose, Gewürzextrakt.

*Vegetable fat (rapeseed, palm in varying proportions), sea salt (12%), pepper (6%), natural butter flavor (contains **MILK**), spices (contains **CELERY**), herbs, garlic, flavor, condiment, sugar, dextrose, spice extract.*

#### Deklarationsvorschlag (suggestion for declaration)\*

Pflanzliches Fett (Raps, Palm in veränderlichen Gewichtsanteilen), Gewürze und Kräuter (enthält **SELLERIE**), Meersalz, natürliches Butteraroma (enthält **MILCH**), Aroma, Speisewürze, Zucker, Dextrose, Gewürzextrakt.

\* Dieser Deklarationsvorschlag bezieht sich nur auf die für unser Erzeugnis oben genannte Zugabemenge unter der Voraussetzung, dass keine weiteren Zutaten hinzugefügt werden.



Vegetable fat (rapeseed, palm in varying proportions), spices and herbs, (contains **CELERY**), sea salt, natural butter flavor (contains **MILK**), flavor, condiment, sugar, dextrose, spice extract.

\* This suggestion for declaration refers only to the above mentioned usage rate provided that no further ingredients are added.

**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
E.Coli (escherichia coli)	—	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (bacillus cereus)	—	1 · 10 <sup>3</sup>	1 · 10 <sup>4</sup>	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus)	—	1 · 10 <sup>2</sup>	1 · 10 <sup>3</sup>	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (salmonella)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Brennwert (energy content)	2906 694	kJ/100g kcal/100g	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	73,6	%(m/m)	berechnet (calculated)
gesättigte Fettsäuren (saturated fatty acids)	9,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	8,2	%(m/m)	berechnet (calculated)
Zucker (sugar)	6,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Eiweiß (protein)	1,9	%(m/m)	berechnet (calculated)
Salz (salt)	13,2	%(m/m)	berechnet (Na x 2,5) (calculated)



**Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II \***

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (cereals containing gluten and products thereof)	negativ (negative)
Krebstiere u.-erzeugnisse (crustaceans and products thereof)	negativ (negative)
Eier u.-erzeugnisse (eggs and products thereof)	negativ (negative)
Fisch u.-erzeugnisse (fish and products thereof)	negativ (negative)
Erdnüsse u.-erzeugnisse (peanuts and products thereof)	negativ (negative)
Soja u.-erzeugnisse (soya and products thereof)	negativ (negative)
Milch und Milcherzeugnisse (milk and products thereof)	positiv (positive)
Schalenfrüchte u.-erzeugnisse (nuts and products thereof)	negativ (negative)
Sellerie u.-erzeugnisse (celery and products thereof)	positiv (positive)
Senf u.-erzeugnisse (mustard and products thereof)	negativ (negative)
Lupine u.-erzeugnisse (lupin and products thereof)	negativ (negative)
Weichtiere u.-erzeugnisse (molluscs and products thereof)	negativ (negative)
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm (Sulphur dioxide and sulphites >10ppm)	negativ (negative)
Sesamsamen u.-erzeugnisse (Sesame seeds and products thereof)	negativ (negative)

\* Wir garantieren, dass dieses Produkt rezeptgemäß keine der mit 'negativ' gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die oben gemachten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden.

\* We guarantee that this product by formulation does not contain any of the components marked as "negative". However, even through thorough sanitation, manufacturing production controls as well as guarantees and careful selection of our approved suppliers, we cannot completely guarantee that no cross-contamination occurred during our production process or at our supplier(s). The listed statements are made to the best of our knowledge and can only be guaranteed based on the data available

Ahrensburg, den 06. März 2018

----- I.A. KLAFACK, KATHARINA -----  
 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 are based on the standards and warning criteria developed by the German Hygiene and Microbiology Society (DGHM) for products destined for sale to consumers.)