

**Produktdaten (product data)**

Artikelnummer : (article number)	159543	Ab Charge > 14217001
Artikel-/ Verkehrsbezeichnung : (name of product)	Hela GewürzSauce	
	SPARE-RIBS SAUCE	
	SÜßLICH-SCHARFE GEWÜRZSAUCE ZUM MARINIEREN VON SPARE RIBS , SCHWEINEBAUCH , BARBECUE-HÄHNCHEN , GRILL- UND BRATENFLEISCH UND ALS DELIKATE WÜRZUNG ZU MEERESFRÜCHTEN UND FONDUE SOWIE ZUM ABSCHMECKEN VON SAUCEN	
Hinweise : (hints)	Vor Gebrauch umrühren! (stir before use!)	
Zubereitung : (application)	Die Rippen einfach mit Hela Spare Ribs Sauce bestreichen oder vermengen und im Heißluftgerät ca. 60-70 min. bei 130°C garen. Bei der Zubereitung auf dem Grill wird die Verwendung von Alufolie empfohlen. Beilagenvorschlag: Weißkohlsalat	
Zugabemenge : (dosage)	80 – 100g auf 1kg Rippen (80 – 100g of 1kg ribs)	
Herkunft : (origin)	Deutschland (germany)	
Aussehen / Konsistenz : (appearance / consistency)	rötlich (reddish)	
Geruch : (odour)	fruchtig, mit einer Sellerienote (fruity, with celery note)	
Geschmack : (taste)	würzig, süßlich-scharf (spicy, sweetish-spicy)	
Verpackung : (packaging)	Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich. (The packing material used is suitable for use with foodstuff)	
Haltbarkeit : (shelf-life)	12 Monate in geschlossener Originalverpackung (months in closed original packing)	
Lagerbedingungen : (storage conditions)	Kühl (<25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen, nach erster Öffnung im Kühlraum lagern (keep cool (<25°C) and dry, do not expose to direct sunlight, keep refrigerated after opening)	

Zutatenliste (list of ingredients)

Tomatensaft, Rohrohrzucker, Kochsalz, Dextrose, Paprika, Curry, Branntweinessig, Geschmacksverstärker: E621 Mononatriumglutamat*, Muskat, **SELLERIE**, Pfeffer, Gewürze und Kräuter (enthält **SENFMEHL**), Verdickungsmittel:[E412 Guarkernmehl , E410 Johannisbrotkernmehl], Säureregulator: E325 Natriumlactat, **LACTOSE**, Säuerungsmittel: E330 Citronensäure, modifizierte Maisstärke E1422.
* für bestimmte Lebensmittel (begrenzte Verwendung)

tomato juice, raw cane sugar, sodium chloride, dextrose, paprika, curry, spirit vinegar, flavor enhancer: E621 monosodium glutamate *, nutmeg, **CELERY**, pepper, spices and herbs (contains **MUSTARD FLOUR**), thickeners : [E412 guar gum , E410 locust bean gum], acidity regulator: E325 sodium lactate, **LACTOSE**, acidifier: E330 citric acid, modified corn starch E1422 .

*limited use in foodstuffs



IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP159543
 VERSION 1
 GÜLTIG_ÄNDERUNGSDIENST_LMIV
 Erstellt : 31.05.2001
 Freigegeben : 02.08.2016
 Bearbeiter : VW
 Seite : 2 von 3

Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	$< 1 \cdot 10^1$	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	$< 1 \cdot 10^1$	$1 \cdot 10^1$	$1 \cdot 10^2$	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	$< 1 \cdot 10^1$	$1 \cdot 10^1$	$1 \cdot 10^2$	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (salmonella)	n.n.	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Energiegehalt (energy content)	646 154	kJ/100g kcal/100g	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	1,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
davon gesättigte Fettsäuren (of which saturated fatty acids)	0,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Eiweiß (protein)	2,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	32,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
davon Zucker (of which sugar)	30,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Salz (salt)	10,5	%(m/m)	berechnet, Na x 2,5 (calculated)
pH Wert (pH value)	-		direkt bei 20°C (direct at 20°C)



IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP159543
VERSION 1
GÜLTIG_ÄNDERUNGSDIENST_LMIV
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 02.08.2016
Bearbeiter : VW
Seite : 3 von 3

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

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

* 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 02. August 2016

i.A. Vivien Wenzel
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

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.*)