



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP760529BEI
NEUDRUCK_ÄNDERUNGS
DIENST_1
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 13.07.2012
Bearbeiter : DB
Seite : 1 von 2

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **760529**
(*article number*)

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

ESSIG HOLUNDERBEERE 500ML **NATURTRÜB / *NATURALLY CLOUDY***

5% SÄURE
(*5% acid.*)

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

Zugabemenge : nach Geschmack
(*direction for use*) (*according to taste*)

Herkunft : EU
(*origin*) (*EU*)

Aussehen / Konsistenz : dunkelrote, naturtrübe Flüssigkeit
(*appearance / consistency*) (*dark red, naturally cloudy liquid*)

Geruch : produkttypisch, leicht fruchtig
(*odour*) (*characteristic, slightly fruity*)

Geschmack : fruchtig, aromatisch nach Holunderbeeren, süß-sauer
(*taste*) (*fruity, aromatic of elderberry, sweet-sour*)

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

Haltbarkeit : entfällt
(*shelf-life*) (*not applicable*)

Lagerbedingungen : Kühl (<25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(*storage conditions*) (*Keep cool (25°C) and dry, do not expose to direct sunlight*)

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Branntweinessig, Apfelextrakt, Fruchtsaft: Holunderbeere (15%).

Spirit vinegar, apple extract, fruit juice: elderberry (15%).



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP760529BEI
NEUDRUCK_ÄNDERUNGS
DIENST_1
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 13.07.2012
Bearbeiter : DB
Seite : 2 von 2

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Brennwert (energy content)	53 12	kJ/100ml kcal/100ml	extern (external)
Fettgehalt (fat content)	< 0,1	%(m/v)	extern (external)
gesättigte Fettsäuren (saturated fatty acids)	< 0,01	%(m/v)	extern (external)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	2,9	%(m/v)	extern (external)
Zucker (sugars)	2,2	%(m/v)	extern (external)
Eiweiß (protein)	0,2	%(m/v)	extern (external)
Salz (salt)	0	%(m/v)	extern (external)

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)	negativ (negative)
Schalenfrüchte u.-erzeugnisse (nuts and products thereof)	negativ (negative)
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm (Sulphur dioxide and sulphites >10ppm)	negativ (negative)
Sellerie u.-erzeugnisse (celery and products thereof)	negativ (negative)
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)
Sesamsamen u.-erzeugnisse (Sesame seeds and products thereof)	negativ (negative)

* Wir garantieren, dass dieses Produkt rezepturgemäß 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 22. Oktober 2014

I. A. DANIELA BOCK
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)