



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP768705_LMIV_ÄNDERUNGS
DIENST_(AB CHARGE 14321001)
Erstellt : 17.12.2014
Freigegeben : 17.12.2014
Bearbeiter : DB
Seite : 1 von 3

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **768705** *Ab Charge > 14321001*
(*article number*)

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

SALATMAYONNAISE

LEICHT WÜRZIG
MIT 50% PFLANZENÖL
OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE
MIT SÜBUNGSMITTEL

Hinweise : NACH ERSTER ÖFFNUNG BITTE IM KÜHLRAUM LAGERN
(*hints*) (*PLEASE KEEP REFRIGERATED AFTER FIRST OPENING*)

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

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

Gebinde : Bag-in-Box à 3 Liter
(*packaging*) (*Bag-in-Box à 3 litre*)

Aussehen / Konsistenz : cremefarbene Paste
(*appearance / consistency*) (*off-white paste*)

Geruch : typisch nach Mayonnaise
(*odour*) (*characteristic of mayonnaise*)

Geschmack : typisch nach Mayonnaise
(*taste*) (*characteristic of mayonnaise*)

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

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

Lagerbedingungen : Kühl (15-20°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(*storage conditions*) (*Keep cool [15-20°C] and dry, do not expose to direct sunlight*)

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Rapsöl (49%), Trinkwasser, Senf (Trinkwasser, **Senfsamen**, Branntweinessig, Gewürze), **Ei** und **Eigelb**, Branntweinessig, Maisstärke, Kochsalz, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Essigsäure, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Süßstoff: Saccharin, Antioxidationsmittel: Calciumdinatrium-EDTA, Farbstoff: Beta-Carotin.

*Rapeseed oil (49%), drinking water, mustard (water, **mustard seeds**, spirit vinegar, spices), **egg** and **egg yolk**, spirit vinegar, corn starch, modified starch, salt, acidulant: acetic acid, thickener: guar gum, sweetener: saccharin, antioxidant: calcium-disodium-EDTA, colour: beta carotene.*



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP768705_LMIV_ÄNDERUNGS
DIENST_(AB CHARGE 14321001)
Erstellt : 17.12.2014
Freigegeben : 17.12.2014
Bearbeiter : DB
Seite : 2 von 3

Deklarationsvorschlag (*suggestion for declaration*)*

Salatmayonnaise: Rapsöl, Trinkwasser, **Senf, Ei** und **Eigelb**, Branntweinessig, Maisstärke, modifizierte Stärke, Kochsalz, Säuerungsmittel: Essigsäure, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Süßstoff: Saccharin, Antioxidationsmittel: Calciumdinatrium-EDTA, Farbstoff: Beta-Carotin.

* Dieser Deklarationsvorschlag bezieht sich nur auf die Zugabe für unser Erzeugnis unter der Voraussetzung, dass keine weiteren Zutaten hinzugefügt werden

*Salad mayonnaise: Rapeseed oil, drinking water, **mustard, egg** and **egg yolk**, spirit vinegar, corn starch, modified starch, salt, acidulant: acetic acid, thickener: guar gum, sweetener: saccharin, antioxidant: calcium-disodium-EDTA, colour: beta carotene.*

* *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 ¹ (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	< 1 · 10 ⁴	—	—	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	< 1 · 10 ²	—	—	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	< 1 · 10 ²	—	—	/g	§ 64 LFGB
Lactobacillen (lactobacillaceae)	< 1 · 10 ²	—	—	/g	§ 64 LFGB
E.Coli (escherichia coli)	neg.	—	—	/g	§ 64 LFGB
Enterobakterien (bacillus cereus)	neg.	—	—	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (salmonella)	neg.	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ¹ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Brennwert (energy content)	1.880 460	kJ/100g kcal/100g	extern (external)
Fettgehalt (fat content)	49,0	%(m/m)	extern (external)
davon gesättigte Fettsäuren (of which saturated fatty acids)	3,5	%(m/m)	extern (external)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	3,1	%(m/m)	extern (external)
davon Zucker (of which sugars)	0	%(m/m)	extern (external)
Eiweiß (protein)	0,6	%(m/m)	extern (external)
Kochsalz (salt)	1,0	%(m/m)	extern (external)



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH

**IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT
SYSTEM**

Produktspezifikation

Dokument : SP768705_LMIV_ÄNDERUNGS
DIENST_(AB CHARGE 14321001)
Erstellt : 17.12.2014
Freigegeben : 17.12.2014
Bearbeiter : DB
Seite : 3 von 3

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)	positiv (positive)
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)	positiv (positive)
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 17. Dezember 2014

I.A. DANIELA BOCK
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.)