



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP625613_LMI
V
Erstellt : 31.05.2001
Freigegeben : 04.02.2015
Bearbeiter : MNF
Seite : 1 von 3

Produktdaten (*product data*)

Artikelnummer : **625613**
(*article number*)

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

TOMATENKETCHUP, FRUCHTIG 13 ML

AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN

TOMATO KETCHUP, FRUITY 13 ML

MADE FROM SUN-RIPENED TOMATOES

Die spezielle, feiwürzige Hela Rezeptur mit frischen, ausgewählten Zutaten und sonnengerEIFten Tomaten, macht den Hela Tomaten Ketchup zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis. Wir empfehlen den Hela Tomaten Ketchup zu Fleisch, Würstchen, Fisch, Pommes frites, Nudeln, Reis und zum Abrunden von Saucen, Suppen, Dressings und Marinaden.

Hinweis :
(*hint*)

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| ✓ Glutenfrei | ✓ free from gluten |
| ✓ Lactosefrei | ✓ free from lactose |
| ✓ Ohne Konservierungsstoffe | ✓ without preservatives |

Zugabemenge :
(*dosage*)

nach Geschmack
(*according to taste*)

Herkunft :
(*origin*)

Deutschland
(*Germany*)

Verpackung :
(*packaging*)

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

Aussehen / Konsistenz :
(*appearance / consistency*)

rot
(*red*)

Geruch :
(*odour*)

fruchtig, nach Tomate
(*fruity, of tomato*)

Geschmack :
(*taste*)

würzig, fruchtig nach Tomate
(*spicy fruity of tomato*)

Haltbarkeit :
(*shelf-life*)

12 Monate in geschlossener Originalverpackung
(*months in closed original packing*)

Lagerbedingungen :
(*storage conditions*)

Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(*Keep cool and dry, do not expose to direct sunlight*)

Zutatenliste (*list of ingredients*)

Tomatenmark* (59%), Zucker, Branntweinessig, modifizierte Kartoffelstärke, Kochsalz, Gewürze.

*(165g Tomaten pro 100g Ketchup)

Tomato paste* (59%), sugar, spirit vinegar, modified potato starch, cooking salt, spices.

*(165 of tomatoes per 100g of ketchup)



Produktspezifikation

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 ¹ | 1 · 10 ² | 1 · 10 ³ | /g | § 64 LFGB |
| Hefen (yeast) | < 1 · 10 ¹ | 1 · 10 ¹ | 1 · 10 ² | /g | § 64 LFGB |
| Schimmel (moulds) | < 1 · 10 ¹ | 1 · 10 ¹ | 1 · 10 ² | /g | § 64 LFGB |

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

| NAME (NAME) | TYPISCHER WERT ¹ (TYPICAL VALUE) | | METHODE (METHOD) |
|--|--|----------------------|---------------------------|
| Brennwert (energy content) | 424 100 | kJ/100g kcal/100g | berechnet (calculated) |
| Fettgehalt (fat content) | 0,2 | %(m/m) | extern (external) |
| gesättigte Fettsäuren (saturated fatty acids) | < 0,1 | %(m/m) | extern (external) |
| Kohlenhydrate (carbohydrate) | 23,2 | %(m/m) | extern (external) |
| Zucker (sugars) | 23,1 | %(m/m) | extern (external) |
| Eiweiß (protein) | 0,4 | %(m/m) | extern (external) |
| Salz (salt) | 1,9 | %(m/m) | extern (external) |

**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>) | negativ (<i>negative</i>) |
| Schalenfrüchte u.-erzeugnisse (<i>nuts 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>) |
| Sellerie u.-erzeugnisse (<i>celery and products thereof</i>) | negativ (<i>negative</i>) |
| Senf u.-erzeugnisse (<i>mustard and products thereof</i>) | negativ (<i>negative</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>) |
| Sesamsamen u.-erzeugnisse (<i>Sesame seeds and products thereof</i>) | negativ (<i>negative</i>) |

* 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 04. Februar 2015

I. A. MAREN NIETERT-FAßT
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

ⁱ 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.*)