

**Produktspezifikation****Produktdaten (product data)**Artikelnummer : **246604**
(article number)Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Gewürzmischung für
(name of product) (spice mixture for)**CURRY „CEYLON TASTE“ À 650G**Hinweise : Ohne deklarationspflichtigen Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach § 9 Zusatzstoff-
(hints) Zulassungsverordnung)Anwendungstipps : Indische Küche, Currygerichte, zur Geschmacksgebung und Färbung von Reis,
(application) vegetarische Gerichte und Beilagen, Mulligatawny, Süßspeisen, Essiggemüse, Saucen,
Suppen, Fleisch-, Fisch- und Geflügelragouts.
Das Curryaroma entfaltet sich am Besten, wenn man den Curry anschwitzt.
(*Indian cuisine, curry dishes, for adding flavour and colour to rice, vegetarian dishes and side dishes, mulligatawny, desserts, pickled vegetables, sauces, soups, meat, fish and poultry ragouts. For optimal aroma lightly fry the curry seasoning prior to use.*)Herkunft : Deutschland
(origin) (Germany)Aussehen / Konsistenz : dunkel gelbes Pulver
(appearance / consistency) (dark yellow powder)Geruch : nach Curry
(odour) (of curry)Geschmack : aromatisch-scharf, pikant
(taste) (aromatic-hot, piquant)Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.
(packaging) (*The packing material used is suitable for use with foodstuff*)Haltbarkeit : 36 Monate in geschlossener Originalverpackung
(shelf-life) (*months in closed original packing*)Lagerbedingungen : Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(storage conditions) (*keep cool and dry, do not expose to direct sunlight*)**Zutatenliste (list of ingredients)****Senfmehl**, Koriander, Curcuma, Bockshornkleesamen, Kümmel, Ingwer, Chili, Gewürze.**Mustard flour**, coriander, curcuma, fenugreek seeds, caraway, ginger, chillie, spices



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP246604_ÄND
 ERUNDUNGSDIENST
 Erstellt : 31.05.2001
 Freigegeben : 17.09.2014
 Bearbeiter : DB
 Seite : 2 von 3

Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

| NAME (NAME) | TYP. WERT ¹ (TYPICAL VALUE) | RICHTWERT ¹ (GUIDE VALUE) | WARNSWERT ¹ (WARNING VALUE) | | METHODE (METHOD) |
|--|---|---|---|------|---------------------|
| Gesamt Keimzahl (total count) | — | — | — | /g | § 64 LFGB |
| Hefen (yeast) | — | 1 · 10 ⁵ | 1 · 10 ⁶ | /g | § 64 LFGB |
| Schimmel (moulds) | — | 1 · 10 ⁵ | 1 · 10 ⁶ | /g | § 64 LFGB |
| sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia) | — | 1 · 10 ³ | 1 · 10 ⁴ | /g | § 64 LFGB |
| E.Coli (<i>escherichia coli</i>) | — | 1 · 10 ³ | 1 · 10 ⁴ | /g | § 64 LFGB |
| Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>) | — | 1 · 10 ³ | 1 · 10 ⁴ | /g | § 64 LFGB |
| Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>) | — | 1 · 10 ² | 1 · 10 ³ | /g | § 64 LFGB |
| Salmonellen (<i>salmonella</i>) | — | n.n. | n.n. | /25g | § 64 LFGB |

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

| NAME (NAME) | TYPISCHER WERT (TYPICAL VALUE) | | METHODE (METHOD) |
|---|-----------------------------------|----------------------|--|
| Energiegehalt (energy content) | 1655 395 | kJ/100g kcal/100g | berechnet (calculated) |
| Fettgehalt (fat content) | 12,5 | %(m/m) | berechnet (calculated) |
| davon gesättigte Fettsäuren (of which saturated fatty acids) | 1,4 | %(m/m) | berechnet (calculated) |
| Kohlenhydrate (carbohydrate) | 39,1 | %(m/m) | berechnet (calculated) |
| davon Zucker (of which sugar) | 22,4 | %(m/m) | berechnet (calculated) |
| Protein (protein) | 22,9 | %(m/m) | berechnet (calculated) |
| Kochsalz (salt) | 0,1 | %(m/m) | berechnet (Na x 2,54) (calculated) |
| pH-Wert (pH value) | 5,5 | | 5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C) |

**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) | 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 15. Oktober 2014

I.A. DANIELA BOCK
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.)

ⁱⁱ 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.)