

**Produktspezifikation****Produktdaten (product data)**Artikelnummer : **1606880020011**
(article number)Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Gewürzsatz
(name of product) (seasoning salt)**KRUSTENBRATENGEWÜRZ**
CRUST ROAST SEASONINGHinweise :
(hints)
¹Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung)
²Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.Anwendungstipps:
(application)
Schweinehaxen, -nacken und -bauch, Grillfleisch.
Tipp: z.B. Haxen in Sud aus 10 g Hela Krustenbratengewürz auf 1 Liter Wasser ca. 1½ Std. vorgaren, die Haxen nochmals kräftig von außen nachwürzen und je nach Größe 20-30 min. bei ca. 220 °C im Grill oder im Heißluftgerät knusprig braten.
(For pork knuckles, pork necks and pork bellies, meats for barbecuing.
Tip: Cook e.g. knuckles in a broth made from 1 litre of water and 10 g of Hela Crust Roast Seasoning for approx. 1½ hours. Then re-season the knuckles from the outside and cook it crispy for another 20 – 30 minutes, depending on size, at 220° C in a grill or hot air oven.)Herkunft :
(origin) Deutschland
(Germany)Aussehen / Konsistenz :
(appearance / consistency) beiges Pulver
(beige powder)Geruch :
(odour) nach Pfeffer
(of pepper)Geschmack :
(taste) aromatisch würzig, leichte Pfeffernote
(Aromatic flavourful, hint like pepper)Verpackung :
(packaging) Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.
(The packing material used is suitable for use with foodstuff)Haltbarkeit :
(shelf-life) 24 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)**Kochsalz, Pfeffer, Koriander, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, **Sellerie**, Gewürze.*Salt, pepper, coriander, emulsifier: E471 mono- and diglycerides of edible fatty acids, **celery**, spices*



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH

IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

Produktspezifikation

Dokument : SP1606880020
0011_LMIV
Erstellt : 01.12.2014
Freigegeben : 01.12.2014
Bearbeiter : AB
Seite : 2 von 3

Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT ^I (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT ^{II} (GUIDE VALUE)	WARNWERT ^{II} (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 ^I (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Brennwert (energy content)	521 125	kJ/100g kcal/100g	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	6,2	%(m/m)	berechnet (calculated)
gesättigte Fettsäuren (saturated fatty acids)	4,6	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	12,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Zucker (sugars)	10,8	%(m/m)	berechnet (calculated)
Eiweiß (protein)	3,2	%(m/m)	berechnet (calculated)
Salz (salt)	69,2	%(m/m)	Berechnet aus Natrium (calculated from sodium)



Produktspezifikation

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)	positiv (positive)
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 01. Dezember 2014

I.A. ANNE-KATRIN BISCHOF
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

ⁱDie 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.)

ⁱⁱBei 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.)