

**Produktspezifikation****Produktdaten (product data)**Artikelnummer : **302462**
(article number)Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Hela
(name of product)**ITALIENISCHE KRÄUTER GEFRIERGETROCKNET À 70G**
ITALIAN HERBS FREEZE-DRIED À 70GHinweise :
(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.Einsatzbereich :
(can be used for)
Für Lasagne und andere Nudelgerichte, Salate, Dressings, Dips, Buttermischungen, Aufstriche, Fisch, Schalen- und Krustentiere, Fleisch, Eintöpfe, Geflügel, Gemüse, Beilagen.
(Lasagna as well as other noodle dishes, salads, dressings, dips, butter mixtures, spreads, fish, crustaceans, meat, stews, poultry, vegetables, side dishes.)Anwendungstipps :
(application)
Gefriergetrocknete Kräuter können den Speisen trocken zugegeben werden. Sie entfalten ihr Aroma allerdings besser bei vorheriger Wässerung. Das Rehydrieren gibt ihnen außerdem ihre natürliche Farbe zurück.
Geben Sie Hela Italienische Kräuter erst am Schluss zu – so behalten sie ihr volles Aroma und ihren intensiven Geschmack!
(Freeze-dried herbs may be added to the respective dishes in their dried state. However, soaking them prior to use will enhance their individual aromas. In addition, the re-hydration re-instates their original colors.
By adding Hela Italian Herbs to your respective dishes at the end of the cooking process – you will find that the full aroma and intensive taste of the Italian herbs will be upheld!)Gebinde :
(packaging)
Dose (1200 mL -Ringpull- mit Kunststoffdeckel)
Can (1200 mL -ring-pull- lid with plastic cover)Herkunft :
(origin)
Deutschland
(Germany)Aussehen / Konsistenz :
(appearance / consistency)
natürlich frische Mischung, unregelmäßiger Schnitt
(natural fresh mixture, irregular cut)Geruch :
(odour)
aromatisch nach Oregano und Thymian, mit feiner Basilikum- und Salbeinote
(aromas of oregano and thyme, with a faint note of basil and sage)Geschmack :
(taste)
aromatisch nach Oregano und Thymian, mit feiner Basilikum- und Salbeinote
(aromas of oregano and thyme, with a faint note of basil and sage)Verpackung :
(packaging)
Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.
(The packing material used is suitable for use with foodstuff)Haltbarkeit :
(shelf-life)
36 Monate in geschlossener Originalverpackung
(months in closed original packing)Lagerbedingungen :
(storage conditions)
Bitte kühl (< 25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(keep cool (< 25° C) and dry, do not expose to direct sunlight)**Zutatenliste (list of ingredients)**Oregano, Bohnenkraut, Basilikum, Majoran, Rosmarin, Salbei, Thymian.
Oregano, savory, basil, marjoram, rosemary, sage, thyme



Deklarationsvorschlag* (*suggestion for declaration*)*

Kräuter.

* Dieser Deklarationsvorschlag bezieht sich nur für unser Erzeugnis bis zu einer maximalen Zugabemenge 20g/kg unter der Voraussetzung, dass keine weiteren Zutaten hinzugefügt werden.

Herbs.

* *This suggestion for declaration refers only to the a usage rate up to 20g/kg provided that no further ingredients are added.*

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.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Brennwert (energy content)	1090 260	kJ/100g kcal/100g	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	3	%(m/m)	extern (external)
gesättigte Fettsäuren (saturated fatty acids)	0	%(m/m)	extern (external)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	20	%(m/m)	extern (external)
Zucker (sugars)	0	%(m/m)	extern (external)
Eiweiß (protein)	18	%(m/m)	extern (external)
Salz (salt)	0	%(m/m)	extern (external)
Ballaststoffe (dietary fibres)	43	%(m/m)	extern (external)
pH-Wert (pH value)	—		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

**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)	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 25. November 2014

----- I.A. MAREN NIERTERT-FAIßT -----
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.)

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.)