

**Produktspezifikation****Produktdaten (product data)**

Artikelnummer : **215204**  
(*article number*)

Artikel-/  
Verkehrsbezeichnung : Gewürzpräparat für  
(*name of product*) (*spice preparation for*)

**BRATWURST BRASIL**  
SAUSAGE BRASIL

Hinweis : -  
(*hint*)

Zugabemenge : 13 - 15g auf 1kg Material  
(*dosage*) (*13 - 15g per 1kg material*)

Herkunft : Deutschland  
(*origin*) (*Germany*)

Aussehen / Konsistenz : rötliches Pulver mit grünen Kräutern  
(*appearance / consistency*) (*reddish powder with green herbs*)

Geruch : aromatisch, typisch, nach Pfeffer, Paprika, Kräutern und Kümmel  
(*odour*) (*aromatic, characteristic, of pepper, paprika, herbs and caraway*)

Geschmack : scharf, würzig, pikant, nach Knoblauch  
(*taste*) (*hot, spicy, piquant, of garlic*)

Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.  
(*packaging*) (*The used packing materials is food regulatory*)

Haltbarkeit : 24 Monate in geschlossener Originalverpackung  
(*shelf-life*) (*months in closed original packing*)

Lagerbedingungen : Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen  
(*storage conditions*) (*store cool and dry, do not expose to direct sunlight*)

**Zutatenliste (list of ingredients)**

Gewürze und Kräuter (Pfeffer, Paprika, Chili, Koriander, Majoran, Kümmel, Macis, Knoblauch, Zwiebeln, **Sellerie**, Gewürze, Kräuter), Dextrose, Kochsalz, Geschmacksverstärker: E621 Mononatriumglutamat\*, Antioxidationsmittel: [E301 Natrium-L-ascorbat, E300 L-Ascorbinsäure], Säuerungsmittel: Citronensäure, Glukosesirup, Gewürzextrakte.

\* „für Lebensmittel (beschränkte Verwendung)“

Spices and herbs (pepper, paprika, chili, coriander, majoram, caraway, mace, garlic, onions, **celery**, spices, herbs), dextrose, salt, flavor enhancers: monosodium glutamate \* E621, antioxidant: [E301 sodium L-ascorbate, E300 L-ascorbic acid], acid: E300 citric acid, glucose syrup, spice extracts.

\* „limited use in foodstuffs“

**Deklarationsvorschlag (suggestion for declaration)\***

Gewürze und Kräuter (Pfeffer, Paprika, Chili, Koriander, Majoran, Kümmel, Macis, Knoblauch, Zwiebeln, **Sellerie**, Gewürze, Kräuter), Dextrose, Kochsalz, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: [E301, E300], Säuerungsmittel: E330, Glukosesirup, Gewürzextrakte.

\* Dieser Deklarationsvorschlag bezieht sich nur auf die oben genannte Zugabemenge für unser Erzeugnis unter der Voraussetzung, dass keine weiteren Zutaten hinzugefügt werden.



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH

# IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

## Produktspezifikation

Dokument : 125447-1  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 18.07.2014  
Bearbeiter : MI  
Seite : 2 von 3

### Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

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

### 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



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : 125447-1  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 18.07.2014  
Bearbeiter : MI  
Seite : 3 von 3

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT <sup>i</sup> (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Wassergehalt (water content)	8,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	6,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
gesättigte Fettsäuren (saturated fatty acids)	1,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	10,9	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	9,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	46,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Zucker (sugar)	39,0	%(m/m)	berechnet (calculated)
Salz (salt)	13,7	%(m/m)	berechnet, Na x 2,5 (calculated)
Energiegehalt (energy content)	1308 312	kJ/100g	berechnet (calculated)
pH-Wert (pH value)	—		5%ige Lösung bei 20°C (5% solution at 20°C)

Ahrensburg, den 21. Juli 2014

-----  
I. A. MANJA ILLING  
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

<sup>i</sup> 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.*)

<sup>ii</sup> 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.*)