

**Produktspezifikation****Produktdaten (product data)**Artikelnummer : **756183**  
(article number)Artikel-/  
Verkehrsbezeichnung : Hela  
(name of product)**ENTENJUS PASTE-**

Leicht lösliche Paste zur Herstellung einer schmackhaften Entenjus. Hela Entenjus Paste ist ideal zur geschmacklichen Verfeinerung von Saucen für Enten- und Geflügelgerichte, Suppen und Ragouts.

**DUCK AU JUS PASTE**

An easily dissolvable paste for making of a delicious gravy. Hela Duck au jus paste is an ideal for the enhancement of sauces for duck and poultry dishes, soups and ragouts.

Hinweis : Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte (nach §9 Zusatzstoff-  
(hint) ZulassungsverordnungZugabemenge : 30 g Paste auf 1 Liter kochendes Wasser  
(dosage) (30 grs. to 1 ltr. of boiling water)Herkunft : EU  
(origin) (EU)Aussehen / Konsistenz : gelbbraune Paste  
(appearance / consistency) (yellow-brown paste)Geruch : typisch,  
(odour) (characteristic)Geschmack : in Wasser: typisch Brühe  
(taste) (in water: typical broth)Verpackung : Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.  
(packaging) (The used packing material is food grade)Haltbarkeit : 24 Monate in geschlossener Originalverpackung  
(shelf-life) (months in closed original packing)Lagerbedingungen : Kühl (<25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen  
(storage conditions) (keep cool (<25°C) and dry, do not expose to direct sunlight)**Zutatenliste (list of ingredients)**

Kochsalz, Entenaroma, Entenfett (15 %), modifizierte Maisstärke, Rinderfett, Entenfleischpulver (8%), Zucker, Karamellzucker, Rosmarinextrakt, Säuerungsmittel: [Milchsäure, Calciumlactat], Maltodextrin.

*Salt, duck aroma, duck fat (15%), modified maize starch, beef fat, duck meat powder(8%), sugar, caramelized sugar, rosemary extract, acid: [lactic acid, calcium lactate], maltodextrin.*



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH

## IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

### Produktspezifikation

Dokument : SP756183  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 14.07.2014  
Bearbeiter : DB  
Seite : 2 von 3

#### Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT <sup>1</sup> (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	< 5 · 10 <sup>5</sup>	—	—	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	< 1 · 10 <sup>4</sup>	—	—	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	< 1 · 10 <sup>4</sup>	—	—	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (bacillus cereus)	< 1 · 10 <sup>4</sup>	—	—	/g	§ 64 LFGB
Clostridium perfringens (clostridium perfringens)	< 1 · 10 <sup>2</sup>	—	—	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (salmonella)	neg.	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

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

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT <sup>1</sup> (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Energiegehalt (energy content)	1550 370	kJ/100g	extern (external)
Fettgehalt (fat content)	28,0	%(m/m)	extern (external)
gesättigte Fettsäuren (saturated fatty acids)	11,0	%(m/m)	extern (external)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	16,0	%(m/m)	extern (external)
Zucker (sugar)	5,0	%(m/m)	extern (external)
Protein (protein)	14,0	%(m/m)	extern (external)
Salz (salt)	35,5	%(m/m)	extern (external)



Hela Gewürzwerk  
Hermann Laue GmbH

# IMS — INTEGRIERTES MANAGEMENT SYSTEM

## Produktspezifikation

Dokument : SP756183  
Erstellt : 31.05.2001  
Freigegeben : 14.07.2014  
Bearbeiter : DB  
Seite : 3 von 3

### 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 12. November 2014

----- I. A. DANIELA BOCK -----  
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.)