

 Hela Gewürzwerk Hermann Laue Gesellschaft m. B. H.	MANAGEMENTSYSTEM		Erstellt	QS
			Freigegeben	28.07.2014
	PRODUKTSPEZIFIKATION 328006		Ausgabe	07/14
			Seite 1 von 3	

Produktdaten (product data)

Artikelnummer : **328006**
(article number)

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung : Gewürz
(name of product)

PFEFFER WEIß, GEMAHLEN (PEPPER WHITE, GROUND)

Zugabemenge : nach Geschmack
(dosage) (according to taste)

Herkunft : Indonesien
(origin) (Indonesia)

Aussehen / Konsistenz : hellgrau
(appearance / consistency) (light grey)

Geruch : aromatisch nach Pfeffer
(odour) (aromatic of pepper)

Geschmack : arteigen, scharf nach Pfeffer
(taste) (characteristic hot of pepper)

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

Haltbarkeit : 36 Monate in geschlossener Originalverpackung
(shelf-life) (months in closed original packing)

Lagerbedingungen : Kühl (< 25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(storage conditions) (store cool (< 25°C) and dry, do not expose to direct sunlight)

Zutaten (ingredients)

Pfeffer weiß.
(white pepper).

Deklarationsvorschlag* (suggestion for declaration*)

Pfeffer.
(pepper).

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

* This suggestion for declaration refers only to the above mentioned usage rate provided that no further ingredients are added.



Hela Gewürzwerk Hermann Laue
Gesellschaft m .b. H.

MANAGEMENTSYSTEM

PRODUKTSPEZIFIKATION 328006

Erstellt	QS
Freigegeben	28.07.2014
Ausgabe	07/14
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 (escherichia coli)	—	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (bacillus cereus)	—	1 · 10 ³	1 · 10 ⁴	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (staphylococcus aureus)	—	1 · 10 ²	1 · 10 ³	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (salmonella)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

Chemische / physikalische Kennzahlen (chemical / physical values)

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Energiegehalt (energy content)	1382 330	kJ/100g kcal/100g	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	2,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
davon gesättigte Fettsäuren (of which saturated fatty acids)	0,5	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	64,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
davon Zucker (of which sugar)	61,1	%(m/m)	berechnet (calculated)
Ballaststoffe (dietary fibre)	4,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Protein (protein)	10,4	%(m/m)	berechnet (calculated)
Salz (salt)	< 0,1	%(m/m)	berechnet (Na x 2,54) (calculated)
Wassergehalt (water content)	17,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
Asche (ash)	5,2	%(m/m)	berechnet (calculated)
ätherisches Öl (volatile oil)	2,1	%(v/m)	DAB 10, modifiziert (DAB 10, modified)
Partikelgröße (particle size range)	1,8	%(m/m)	DIN 4188 (> 0,500 mm)
Partikelgröße (particle size range)	80,2	%(m/m)	DIN 4188 (< 0,315 mm)
Partikelgröße (particle size range)	64,6	%(m/m)	DIN 4188 (< 0,250 mm)
Partikelgröße (particle size range)	30,2	%(m/m)	DIN 4188 (< 0,140 mm)
Partikelgröße (particle size range)	5,6	%(m/m)	DIN 4188 (< 0,090 mm)

Die angegebenen Nährwerte sind durchschnittliche Richtwerte, da unsere Rohstoffe natürlichen Schwankungen unterliegen.
(The nutritional values shown are average indicative, since our raw materials succumb to natural fluctuations.)

 Hela Gewürzwerk Hermann Laue Gesellschaft m. B. H.	MANAGEMENTSYSTEM		Erstellt	QS
	PRODUKTSPEZIFIKATION 328006		Freigegeben	28.07.2014
			Ausgabe	07/14
			Seite 3 von 3	

**Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II *
 (Allergens according to Regulation (EU) No. 1169/2011 Annex 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

**HELA GEWÜRZWERK
 HERMANN LAUE
 Gesellschaft m. B. H.**
Ramsbacher
 9853 Gmünd/Ktn. – Karnerau 7
 Tel. 04732 / 3125 – Fax 04732 / 3127
 E-Mail: office@hela-gewuerze.at
 UID-Nr.: ATU 26216804

Gmünd, den 30. Oktober 2014

 D. RAMSBACHER
 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.)