



## Produktdaten

Artikelnummer	<b>7820400050011</b>
Artikel-/ Verkehrsbezeichnung	Hela <b>Bratenjus Gourmet</b>
Zolltarifnummer	<b>21041000</b>
Herkunft	Schweiz
Verpackung*	Original Eimer
Nettofüllmenge	10 kg
Haltbarkeit	18 Monate
Lagerung	kühl (< 25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
Zugabemenge	100 g je 1 L Wasser
Anwendung / Hinweise	Das Produkt langsam in die Flüssigkeit einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei Cook&Chill: Temperatur- und Zeitvorgabe sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.

\*das verwendete Verpackungsmaterial ist Lebensmittelkontaktmaterial nach Verordnung (EG) Nr.1935/2004

## Produkteigenschaften

Konsistenz	Paste
Aussehen	hellbraun
Geruchsnote	würzig
Geschmacksnote	würzig
Zutaten	Pflanzliche Öle (Rapsöl, ganz gehärtetes Rapsöl, Sonnenblumenöl), Stärke, Aroma, Salz, Zucker, Tomaten, Karamellzuckersirup, Maltodextrin, Rindfleischextrakt, Würze, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Kalbfleischpulver, Karamellzucker



## Mikrobiologische Kennzahlen

Name	Richtwert*	Warnwert*	Methode
Gesamtkeimzahl	1.000.000 KBE/g		§ 64 LFGB
Schimmelpilze	10.000 KBE/g		§ 64 LFGB
Enterobacteriaceae	10.000 KBE/g		§ 64 LFGB
E.Coli	100 KBE/g	1.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Clostridium perfringens	1.000 KBE/g	10.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus	1.000 KBE/g	10.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus	100 KBE/g	1.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Salmonellen		0 KBE/25g	§ 64 LFGB

\* Bei den angegebenen Werten orientieren wir uns an den von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) erarbeiteten Richt- und Warnwerten für Kochprodukte, Trockensuppen, Trockeneintöpfe, Trockensoßen, die vor dem Verzehr aufgekocht werden müssen (2007).

## Nährwertkennzeichnung je 100 g

Name	Typischer Wert*
Energie	1.928 kJ 463 kcal
Fett	30,0 g
davon: gesättigte Fettsäuren	11,6 g
Kohlenhydrate	41,0 g
davon: Zucker	15,3 g
Eiweiß	6,2 g
Salz	14,0 g
Ballaststoffe	2,1 g

\*Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur nach Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang XIV berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

**Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II\***

<b>Allergen</b>	<b>Status (Ja/Nein)</b>
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
<i>Roggen u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Weizen u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Gerste u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Hafer u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Dinkel u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Kamut u.-erzeugnisse</i>	Nein
Krebstiere u.-erzeugnisse	Nein
Eier u.-erzeugnisse	Nein
Fisch u.-erzeugnisse	Nein
Erdnüsse u.-erzeugnisse	Nein
Soja u.-erzeugnisse	Nein
Milch und Milcherzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte u.-erzeugnisse	Nein
<i>Mandeln u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Haselnüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Walnüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Kaschunüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Pecannüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Paranüsse u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Pistazien u.-erzeugnisse</i>	Nein
<i>Macadamia- oder Queenslandnüsse</i>	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm	Nein
Sellerie u.-erzeugnisse	Nein
Senf u.-erzeugnisse	Nein
Lupine u.-erzeugnisse	Nein
Weichtiere u.-erzeugnisse	Nein
Sesamsamen u.-erzeugnisse	Nein

\*Wir bestätigen, dass dieses Produkt rezepturgemäß keine der mit 'Nein' gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältiger 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.

Die Firma Hermann Laue legt grundsätzlich Wert darauf keine genetisch veränderten Organismen (GVO), daraus hergestellte Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe oder Aromen im Herstellprozess zu verwenden, sodass dieses

## **PRODUKTSPEZIFIKATION**



Version: 1.0  
Gültig ab: 23.08.2023

Produkt gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel, sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Lebens- und Futtermitteln, nicht der Kennzeichnungspflicht unterliegt.

Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach §5 LMZDV).

Alle Angaben gelten bis auf Widerruf. Weitere spezielle Angaben zu diesem Produkt können auf Anfrage erstellt werden.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und trägt daher keine Unterschrift.