

**Produktspezifikation****Produktdaten (product data)**Artikelnummer: **332792**
(article number)Artikel-/
Verkehrsbezeichnung: Hela
(name of product)**SALBEI GEFRIERGETROCKNET À 65G**
SAGE FREEZE-DRIED À 65G

Hinweise: ¹Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung)
(hints) ²Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
(¹Without additives to be declared on menus in Germany (as per §9 of „Zusatzstoff-Zulassungsverordnung“, Germany
²As per EU regulation 1169/2011 (supplement II) recipe does not contain any allergenic ingredients to be declare. Technologically unavoidable traces cannot be excluded)

Herkunft: Frankreich
(origin) (France)Normverbrauch: nach Geschmack
(dosage) (according to taste)Aussehen/ Konsistenz: frisch grün, geschnitten
(appearance/ consistency) (fresh green)Geruch: arteigen
(odour) (characteristic)Geschmack: arteigen
(taste) (characteristic)Verpackung: Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.
(packaging) (The used packing materials is food regulatory)Haltbarkeit: 36 Monate in geschlossener Originalverpackung
(shelf-life) (months in closed original packing)Lagerbedingungen: Bitte kühl (< 25°C) und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(storage conditions) (Please store in a cool, dry place (< 25 degrees C). Do not expose to direct sunlight)**Zutatenliste (list of ingredients)**Salbei
Sage



Produktspezifikation

Mikrobiologische Kennzahlen (*microbiological values*)

NAME (NAME)	TYP. WERT ⁱ (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT ⁱⁱ (GUIDE VALUE)	WARNWERT ⁱⁱ (WARNING VALUE)	METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total plate count)	—	—	—	/ g § 64 LFGB
Hefen (yeasts)	—	1 · 10 ⁵	1 · 10 ⁶	/ g § 64 LFGB
Schimmel (moulds)	—	1 · 10 ⁵	1 · 10 ⁶	/ g § 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfide-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)	1216 290	kJ/ 100g kcal/ 100g	extern external
Fettgehalt (fat content)	9,5	%(m/m)	extern external
davon gesättigte Fettsäuren (of which saturated fatty acids)	5,0	%(m/m)	extern external
Kohlenhydrate (carbohydrate)	35,5	%(m/m)	extern external
davon Zucker (of which sugars)	29,5	%(m/m)	extern external
Eiweiß (protein)	8,5	%(m/m)	extern external
Salz (salt)	< 0,1	%(m/m)	extern external



Produktspezifikation

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

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (<i>cereals containing gluten and products thereof</i>)	negativ (<i>negative</i>)
Krebstiere u.- erzeugnisse (<i>crustaceans and products thereof</i>)	negativ (<i>negative</i>)
Eier u.- erzeugnisse (<i>eggs and products thereof</i>)	negativ (<i>negative</i>)
Fisch u.-erzeugnisse (<i>fish and products thereof</i>)	negativ (<i>negative</i>)
Erdnüsse u.-erzeugnisse (<i>peanuts and products thereof</i>)	negativ (<i>negative</i>)
Soja u.-erzeugnisse (<i>soya and products thereof</i>)	negativ (<i>negative</i>)
Milch und Milcherzeugnisse (<i>milk and products thereof</i>)	negativ (<i>negative</i>)
Schalenfrüchte u.-erzeugnisse (<i>nuts and products thereof</i>)	negativ (<i>negative</i>)
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm (<i>sulphur dioxide and sulphites >10ppm</i>)	negativ (<i>negative</i>)
Sellerie u.-erzeugnisse (<i>celery and products thereof</i>)	negativ (<i>negative</i>)
Senf u.-erzeugnisse (<i>mustard and products thereof</i>)	negativ (<i>negative</i>)
Lupine u.-erzeugnisse (<i>lupin and products thereof</i>)	negativ (<i>negative</i>)
Weichtiere u.-erzeugnisse (<i>molluscs and products thereof</i>)	negativ (<i>negative</i>)
Sesamsamen u.-erzeugnisse (<i>sesame seeds and products thereof</i>)	negativ (<i>negative</i>)

* 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 22. November 2017

----- I.A. ROSCHMANN, GESA -----
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 with 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. (Given values are based on the standards and warning criteria for products destined for sale to consumers, as developed by the German Society for Hygiene and Microbiology Society (DGHM).)