

BIO GEWÜRZ KETCHUP CURRY DELIKAT

300 ml



Artikel			Endverbraucher-Verkaufseinheit (EVE)							Bestelleinheit (BE)						Palette (PAL)					
			Gewicht in			MHD / RLZ in Monaten	Abmessungen in cm			BASIS EAN	EVE	Netto- gewicht in g	Brutto- gewicht in g inkl Tray	Abmessungen in cm			KARTON EAN	Karton pro			Brutto- gewicht in kg inkl. Palette
Nummer	Bezeichnung	Netto in ml	Netto in g	Brutto in Gramm inkl Flasche	Höhe		Breite	Tiefe/L änge	Höhe					Breite	Tiefe/L änge	Anzahl Lagen		Lage	Palette		
Hela Bio Ketchup 300ml																					
1484440010001	Bio Gewürz Ketchup Curry delikat	300	349	383	12/4	17,9	5,8	5,8	4027400148565	6	2.094	2.328	18,1	12,3	18,6	4027400148572	5	36	180	440	105

Vertrieb: Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH, Beimoorweg 11, 22926 Ahrensburg



Bio Gewürz Ketchup Curry delikat

Unser beliebter mild-süßlicher Klassiker mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau

100 g enthalten durchschnittlich

Energie	572 kJ/135 kcal
Fett	0,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	30,4 g
davon Zucker	26,6 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	1,3 g

Vor Gebrauch schütteln.
Nach erster Öffnung bitte
im Kühlschrank lagern und
kurzfristig verzehren.
Ungeöffnet mindestens
haltbar bis: siehe
Flaschenschulter



DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Zutaten: Trinkwasser, Rohrzucker*, Tomatenmark 20%,
Apfelsaftkonzentrat*, Branntweinessig*, Maisstärke*,
Curry* (Gewürze (enthält SELLERIE), Paprika, SENF-
mehl, Pfeffer, Nelken), Meersalz, Verdickungsmittel*
(Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl).

*Rohstoff aus kontrolliert biologischem Anbau

Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH
D-22923 Ahrensburg
www.hela.eu

e 300 ml

Für unsere Umwelt:
Entsorge mich über
die gelbe
Tonne, ich
bin zu 95 %
recyclebar.



aus biologischem Anbau.

VIELSEITIG EINSETZBAR Z.B.

ALS

FÜR

Ketchup
Sauce
Marinade

Grillgut, Gemüse oder Pommes
Pasta oder Reis
Brathähnchen oder Spareribs



aus biologischem Anbau



Laktose-
frei



Ohne
Konservie-
rungsstoffe



Vegan



Flasche
zu 95 %
recyclebar

V03.01/24B

Größe Auswahl
Hela-Shop



4



PRODUKTSPEZIFIKATION



Version: 1.1
Gültig ab: 02.12.2024
Datum: 05.03.2026

Produktdaten

Artikelnummer	1484440010001
Artikel-/ Verkehrsbezeichnung	Hela Bio Gewürz Ketchup Curry delikat 300ml
Zolltarifnummer	21032000
Herkunft	Deutschland
Landwirtschaftlicher Ursprung	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft DE-ÖKO-001
Verpackung*	Plastikflasche
Nettofüllmenge	0,349 kg
Haltbarkeit	12 Monate
Lagerung	Nach erster Öffnung bitte im Kühlschrank lagern und kurzfristig verzehren.
Zugabemenge	nach Geschmack

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

Produkteigenschaften

Konsistenz	flüssig
Aussehen	rotbraun
Geruchsnote	tomatig, curryartig
Geschmacksnote	tomatig, curryartig, süßlich
Hinweise	für vegane Ernährung geeignet Laktosefrei ohne zugesetzte Konservierungsstoffe glutenfrei Vor Gebrauch bitte schütteln.

PRODUKTSPEZIFIKATION



Version: 1.1
Gültig ab: 02.12.2024
Datum: 05.03.2026

Zutaten

Trinkwasser, Rohrzucker [1], Tomatenmark 20% [1], Apfelsaftkonzentrat [1], Branntweinessig [1], Maisstärke [1], Curry [1] (Gewürze (enthält SELLERIE), Paprika, SENFmehl, Pfeffer, Nelken), Meersalz, Verdickungsmittel [1] (E412 Guarkernmehl, E410 Johannisbrotkernmehl)

[1] Rohstoff aus kontrolliert biologischem Anbau

Mikrobiologische Kennzahlen

Name	Richtwert*	Warnwert*	Methode
Gesamtkeimzahl	100 KBE/g	1.000 KBE/g	§ 64 LFGB
Hefen	10 KBE/g	100 KBE/g	§ 64 LFGB
Schimmelpilze	10 KBE/g	100 KBE/g	§ 64 LFGB
Coliforme Keime	1 KBE/g	10 KBE/g	§ 64 LFGB
Enterobacteriaceae	1 KBE/g	10 KBE/g	§ 64 LFGB
Salmonellen		0 KBE/25g	§ 64 LFGB

* Mikrobielle Werte basieren auf unseren Erfahrungen und wissenschaftlichen Erkenntnissen.

Nährwertkennzeichnung je 100 g

Name	Typischer Wert*
Energie	560 kJ 132 kcal
Fett	0,4 g
davon: gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	29,7 g
davon: Zucker	26,4 g
Eiweiß	0,4 g
Salz	1,3 g
Ballaststoffe	1,6 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*

Allergen	Status (Ja/Nein)
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	Ja
Senf u.-erzeugnisse	Ja
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: 1.1
Gültig ab: 02.12.2024
Datum: 05.03.2026

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.

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.