



## UNIFERM Back-Hefe

Art.-Nr. 01000

Ausgabe 12

Gültig ab 26.10.2022

### 1. Produktbeschreibung

|                                |                                                                                                       |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produktbezeichnung             | UNIFERM Back-Hefe                                                                                     |
| Artikel-Nummer                 | 01000                                                                                                 |
| GTIN-Nummer                    | 4101770010001                                                                                         |
| Zolltarifnummer                | 21021039                                                                                              |
| Allgemeine Produktbeschreibung | gewaschene, filtrierte Hefebiomasse, bestehend aus nativen Zellen von <i>Saccharomyces cerevisiae</i> |

### 2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge

- Backhefe

Das Produkt enthält keine Rohstoffe tierischen Ursprungs.

### 3. Qualitätsmerkmale

|                              |                                                                 |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Allgemeine Qualitätsmerkmale | glatte, nicht schmierige Oberfläche, brechbare Konsistenz       |
| Farbe                        | gleichmäßig beige                                               |
| Form/Abmessungen             | 20 Hefeböcke im Karton (ca. 344 x 235 x 120 mm)                 |
| Geruch                       | arttypisch, frisch, frei von unangenehmem Fremd- oder Altgeruch |

# UNIFERM Back-Hefe

Art.-Nr. 01000

Ausgabe 12

Gültig ab 26.10.2022

## 4. Haltbarkeit

MHD

Die Kartons sind mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet.

Restlaufzeit

mindestens 21 Tage nach Auslieferung

## 5. Lager- und Transportbedingungen

Die Hefe muss trocken bei Umgebungstemperaturen von 0 °C ... +10 °C gelagert werden.  
Sie darf nicht neben stark riechenden oder hoch verkeimten Waren gelagert werden.

## 6. Analytische Werte

Triebkraft frisch

### Methode

11-02-14500

### Wertebereich

110...150 mbar

Triebkrafthaltbarkeit

11-02-14500

&gt; 80 %

## 7. Mikrobiologische Werte

Gesamtkeimzahl

### Methode

11-01-25000

### Obergrenze

10<sup>7</sup> KBE/g

Enterobacteriaceae

11-02-21700

10<sup>4</sup> KBE/g

## 8. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

| Brennwert |        | Fett | gesättigte Fettsäuren | Kohlenhydrate | Zucker | Eiweiß | Salz  |
|-----------|--------|------|-----------------------|---------------|--------|--------|-------|
| [kJ]      | [kcal] | [g]  | [g]                   | [g]           | [g]    | [g]    | [g]   |
| 451       | 108    | 1,4  | 0,4                   | 3,9           | < 0,5  | 15,2   | 0,015 |

| Transfettsäuren | Ballaststoffe | Natrium |
|-----------------|---------------|---------|
| [g]             | [g]           | [mg]    |
| 0,01            | 9,1           | 6,0     |

## 9. Gentechnik

Das Produkt ist nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 nicht zu kennzeichnen.

# UNIFERM Back-Hefe

Art.-Nr. 01000

Ausgabe 12

Gültig ab 26.10.2022

|                                                                                                                                                                             | als Inhaltsstoff         |                                     | möglicherweise als Spur im Produkt |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
|                                                                                                                                                                             | Ja                       | nein                                | ja                                 | nein                                |
| <b>10. Allergene</b>                                                                                                                                                        |                          |                                     |                                    |                                     |
| Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                             | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse                                                                                                                                         | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Eier und Eierzeugnisse                                                                                                                                                      | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Fisch und Fischerzeugnisse                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse                                                                                                                                             | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja und Sojaerzeugnisse                                                                                                                                                    | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Milch- und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse                                                                                                                                            | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Senf und Senferzeugnisse                                                                                                                                                    | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder mg/l als SO <sub>2</sub>                                                                                                         | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Weichtier und Weichtiererzeugnisse                                                                                                                                          | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input checked="" type="checkbox"/> |

## 11. Verpackung

|                                                                                                |                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Nennfüllmenge zum Zeitpunkt der Herstellung                                                    | 10 kg                                    |
| Verpackungsmaterial                                                                            | Hefewickler aus Papier, Zellglas, Karton |
| Anzahl Gebinde/Palette                                                                         | 81                                       |
| Verpackungseinheit                                                                             | 10 kg                                    |
| Palettierung                                                                                   | 9 Lagen, je 9 Kartons                    |
| Bruttopalettengewicht                                                                          | ca. 850 kg                               |
| Nettopalettengewicht                                                                           | 810 kg                                   |
| Palettenhöhe                                                                                   | max. 1300 mm                             |
| Die Anlieferung erfolgt in hygienisch einwandfreien, sauberen und verschlossenen Verpackungen. |                                          |

## 12. Zertifizierungen

- International Featured Standard Food (IFS).
- Das Produkt ist kosher-zertifiziert.

Diese Ausgabe unterliegt nicht dem Änderungsdienst. Die angegebenen Werte gelten zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens. Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Das Produkt entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften und Bestimmungen.