

UNIFERM Instant-fondant

Art.-Nr. 85600/85680

Ausgabe 10

Gültig ab 08.08.2017

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM Instant-fondant
Artikel-Nummer	85600 / 85680
GTIN-Nummer	85600: 4101770856005 85680: 4101770856807
Zolltarifnummer	17049051
Allgemeine Produktbeschreibung	Spezialfondant, fix und fertig, direkt zum Glasieren
Anwendungsmenge	je nach Bedarf

2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.
· Zucker	
· Glucosesirup	
· Wasser	
· Verdickungsmittel	
- Xanthan	E 415
- Johannisbrotkernmehl	E 410
- Guarkernmehl	E 412

Üblicherweise sind Verarbeitungshilfsstoffe ⁽¹⁾ und Carry Over-Zusatzstoffe ⁽²⁾ von der Deklaration im Endprodukt befreit.

Diese Zutateninformation kann bei der Deklaration der Backwaren unterstützen. Sie kann jedoch weder individuelle Rezeptvarianten berücksichtigen, noch aufgrund einer sich wandelnden Rechtslage Ansprüche gegenüber UNIFERM begründen.

Das Produkt enthält keine Rohstoffe tierischen Ursprungs.

UNIFERM Instant-fondant

Art.-Nr. 85600/85680

Ausgabe 10

Gültig ab 08.08.2017

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale

- direkt anwendbar, da gebrauchsfertig
- seidiger, langanhaltender Glanz
- manuelles und maschinelles Verarbeiten möglich
- besteht aus Zucker höchster Reinheit und glasklarem Glucosesirup

Aussehen

pastöse Masse mit cremiger Konsistenz

Farbe

weiß

(Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)

Geruch

arttypisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack

arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Haltbarkeit

in ungeöffneten Originalgebinden mindestens 12 Monate

5. Lager- und Transportbedingungen

trocken, bei ca. 15...25°C

6. Analytische Werte

Trockensubstanz

ca. 85 %

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert		Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz
[kJ]	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
1428	336	0	0	84,0	76,0	0	0
Transfettsäuren		Ballaststoffe	Natrium	BE			
[g]		[g]	[mg]				
0		0	0	7,0			

8. Gentechnik

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

UNIFERM Instant-fondant

Art.-Nr. 85600/85680

Ausgabe 10

Gültig ab 08.08.2017

9. Allergene	als Inhaltsstoff		möglicherweise als Spur im Produkt	
	ja	nein	ja	nein
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 ₂	<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"/>

10. Verpackung

Art.-Nr. 85600

Art.-Nr. 85680

Verpackungsmaterial

PP-Eimer

Edelstahlcontainer

Inhalt

15 kg

250 kg

Anzahl Gebinde/Palette

44

1

Palettierungsschema

4 Lagen, je 11 Gebinde

1 Container

Bruttopalettengewicht

ca. 705 kg

ca. 300 kg / 325 kg

Nettopalettengewicht

660 kg

250 kg

Palettenhöhe

max. 1100 mm

max. 1400 mm

Die Anlieferung erfolgt in hygienisch einwandfreien, sauberen und verschlossenen Verpackungen.

11. Zertifizierungen

· International Featured Standard Food (IFS)

Diese Ausgabe unterliegt nicht dem Änderungsdienst. Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Das Produkt entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und allen in Deutschland und Europa geltenden gesetzlichen Bestimmungen.