



# UNIFERM EisstarMalz

Art.-Nr. 83720

Ausgabe 22

Gültig ab Charge: W0038510

MHD: 23.02.2024

Freigabedatum: 02.03.2023

## 1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM EisstarMalz
Artikel-Nummer	83720
GTIN-Nummer	4101770837202
Zolltarifnummer	21069098
Allgemeine Produktbeschreibung	Premium-Brötchenbackmittel für die Gärzeitsteuerung mit dem Extra an Malz-Geschmack
Anwendungsmenge	3...4 % auf Mehl

## 2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge

- **MALZ (GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT)**
- Zucker
- **WEIZENMEHL**
- Stabilisatoren
  - Diphosphat
  - Calciumphosphat
  - Guarkernmehl
- Emulgator
  - Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
- **WEIZENKLEBER**
- Traubenzucker
- Sonnenblumenöl (³)
- Hefe
  - (Aromahefe, inaktive Backhefe)
- Mehlbehandlungsmittel
  - Ascorbinsäure
- Backenzyme (¹)

Üblicherweise sind Verarbeitungshilfsstoffe (¹), Carry Over-Zusatzstoffe (²) und Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe (³) 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 EisstarMalz

Art.-Nr. 83720

Ausgabe 22

Gültig ab Charge: W0038510

MHD: 23.02.2024

Freigabedatum: 02.03.2023

## 3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale	<ul style="list-style-type: none"> <li>· ausbundsicher auch bei Übergare</li> <li>· optimales Gebäckvolumen</li> <li>· typisch aromatischer Malzgeschmack</li> <li>· gebäcktypische Krume und rösche Kruste</li> </ul>
Aussehen	Pulver
Farbe	hellbraun (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

kühl und trocken

## 6. Analytische Werte

Trockensubstanz ca. 92 %

## 7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert [kJ]	Fett [kcal]	Fett [g]	gesättigte Fettsäuren [g]	Kohlenhydrate [g]	Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
1611	384	11,8	9,7	55,2	25,0	8,6	0,01
Transfettsäuren	Ballaststoffe	Natrium					
[g]	[g]	[mg]					
< 0,2	11,3	3,2					

## 8. Gentechnik

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

# UNIFERM EisstarMalz

Art.-Nr. 83720

Ausgabe 22

Gültig ab Charge: W0038510

MHD: 23.02.2024

Freigabedatum: 02.03.2023

## 9. Allergene

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Eier und Eierzeugnisse

Fisch und Fischerzeugnisse

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Soja und Sojaerzeugnisse

Milch- und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Senf und Senferzeugnisse

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder mg/l als SO<sub>2</sub>

Lupine und Lupinenerzeugnisse

Weichtier und Weichtiererzeugnisse

	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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch- und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>

## 10. Verpackung

Verpackungsmaterial Papiersack mit PE-Inliner

Inhalt 25 kg

Anzahl Gebinde/Palette 30

Palettierungsschema 10 Lagen, je 3 Gebinde

Bruttopalettengewicht ca. 780 kg

Nettopalettengewicht 750 kg

Palettenhöhe 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.