

**Produktspezifikation**

Art.-Nr.: 85220
Ausgabe: 12
Gültig ab: 15.09.2014

UNIFERM Butter-Amerikaner**1. Produktbeschreibung**

Produktbezeichnung: UNIFERM Butter-Amerikaner
Artikel-Nummer: 85220
GTIN-Nummer: 4101770852205
Zolltarifnummer: 19012000
Allgemeine Produktbeschreibung: Spezialmischung zur Herstellung von Butter-Amerikanern und Butter-Donuts
Anwendungsmenge: 100 %

2. Inhaltsstoffe

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.	Deklarationsempfehlung in gebackenen Gebäcken
<input type="radio"/> Weizenmehl		Weizenmehl
<input type="radio"/> Zucker		Zucker
<input type="radio"/> Maisquellmehl		Maisquellmehl
<input type="radio"/> Butterfettpulver		Butterfettpulver
<input type="radio"/> Weizenstärke		Weizenstärke
<input type="radio"/> Backtriebmittel - Diphosphat - Natriumcarbonat	E 450 E 500	Magermilchpulver
<input type="radio"/> Magermilchpulver		modifizierte Weizenstärke
<input type="radio"/> modifizierte Weizenstärke		Milchzucker
<input type="radio"/> Milchzucker		Speisesalz
<input type="radio"/> Speisesalz		Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)
<input type="radio"/> Emulgatoren - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren - Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren - Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E 471 E 472a E 472b	Verdickungsmittel (Guarkernmehl)
<input type="radio"/> Verdickungsmittel - Guarkernmehl	E 412	Milcheiweiß
<input type="radio"/> Milcheiweiß		

Mit Ausnahme von Milcherzeugnissen enthält das Produkt keine Rohstoffe tierischen Ursprungs.

**Produktspezifikation**

Art.-Nr.: 85220
Ausgabe: 12
Gültig ab: 15.09.2014

UNIFERM Butter-Amerikaner**3. Qualitätsmerkmale**

Allgemeine Qualitätsmerkmale:

- bis zu 650 ml Wasser auf 1 kg Produkt
- saftige Gebäcke mit feinem Buttergeschmack
- für viele Gebäckvariationen wie Donuts, Blechkuchen,...

Aussehen:

Pulver

Farbe:

weiß bis hellgelb

(Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)

Geruch:

arttypisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack:

arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Haltbarkeit

in ungeöffnete Originalgebinden mindestens 6 Monate

5. Lager- und Transportbedingungen

kühl und trocken

6. Analytische Werte

Trockensubstanz:

ca. 90 %

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert		Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz
[kJ]	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
1571	372	5,8	3,7	71,5	25,7	6,9	2,64

Transfettsäuren	Ballaststoffe	Natrium	BE
[g]	[g]	[mg]	
< 0,5	2,7	1057,3	6,0

8. Gentechnik

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

**Produktspezifikation****Art.-Nr.:** 85220
Ausgabe: 12
Gültig ab: 15.09.2014**UNIFERM Butter-Amerikaner****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:	X			
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:		X		X
Eier und Eierzeugnisse:		X	X	
Fisch und Fischerzeugnisse:		X		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:		X		X
Soja und Sojaerzeugnisse:		X	X	
Milch- und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose):	X			
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse:		X		X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:		X		X
Senf und Senferzeugnisse:		X		X
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse:		X	X	
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder mg/l als SO ₂ :		X		X
Lupine und Lupinenerzeugnisse:		X	X	
Weichtier und Weichtiererzeugnisse:		X		X

10. Verpackung

Verpackungsmaterial:	Papiersack mit PE-Inliner
Inhalt:	15 kg
Anzahl Gebinde/Palette:	50
Palettierungsschema:	10 Lagen, je 5 Gebinde
Bruttopalettengewicht:	ca. 785 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 geltenden gesetzlichen Bestimmungen.