



UNIFERM Ferment-Sauer 200

Art.-Nr. 73100/73300/73000

Ausgabe 14

Gültig ab 19.11.2019

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM Ferment-Sauer 200
Artikel-Nummer	73100 / 73300 / 73000
GTIN-Nummer	73100: 4101770731005 73300: 4101770733009 73000: 4101770730008
Zolltarifnummer	21069098
Allgemeine Produktbeschreibung	flüssiger Fermentsauer für alle Brotsorten in direkter und kombinierter Führung
Anwendungsmenge	entsprechend den Anwendungstabellen

2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge

- Wasser
- **ROGGENVOLLKORNMEHL**
- Gärungsmilchsäure
- Speisesalz
- Gärungsessigsäure
- **GERSTENMALZEXTRAKT**

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 Ferment-Sauer 200

Art.-Nr. 73100/73300/73000

Ausgabe 14

Gültig ab 19.11.2019

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale

- in vielen Stufen natürlich gereift
- natürliches Milch- und Essigsäureverhältnis
- echtes Sauerteigaroma
- lange Gebäckfrischhaltung
- universell einsetzbar

Aussehen

flüssiges Ferment-Sauer Produkt

Farbe

braun

(Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)

Geruch

arttypisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack

arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Haltbarkeit

in ungeöffneten Originalgebinden mindestens 18 Monate

5. Lager- und Transportbedingungen

bei Raumtemperatur lagern, frostfrei lagern

6. Analytische Werte

pH-Wert (2 %):

ca. $3,0 \pm 0,3$

Säuregrad:

 200 ± 10

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert		Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz
[kJ]	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
436	103	0,3	0	8,7	0,2	1,3	5,83
Transfettsäuren		Ballaststoffe	Natrium	BE			
[g]		[g]	[mg]				
0		2,01	2330,9	0,7			

8. Gentechnik

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

UNIFERM Ferment-Sauer 200

Art.-Nr. 73100/73300/73000

Ausgabe 14

Gültig ab 19.11.2019

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 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 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. 73100	Art.-Nr. 73300	Art.-Nr. 73000
Verpackungsmaterial	Bag in Box (PE-Folie, Karton)	PE-Mehrweg- Container in Stahlgitterbox	PE-Mehrweg- Container in Stahlgitterbox
Inhalt	10 l (11 kg)	300 l (330 kg)	600 l (660 kg)
Anzahl Gebinde/Palette	60	1	1
Palettierungsschema	2 Lagen, je 24 Gebinde, 1 Lage mit 12 Gebinden	1 Gebinde	1 Gebinde
Bruttopalettengewicht	ca. 710 kg	ca. 390 kg	ca. 710 kg
Nettopalettengewicht	600 l (660 kg)	300 l (330 kg)	600 l (660 kg)
Palettenhöhe	max. 1000 mm	max. 1300 mm	max. 1200 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.