

UNIFERM MegaStabil

Art.-Nr. 82100

Ausgabe 18

Gültig ab Charge: W0029141

MHD: 19.02.2022

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM MegaStabil
Artikel-Nummer	82100
GTIN-Nummer	4101770821003
Zolltarifnummer	21069098
Allgemeine Produktbeschreibung	Backmittel zur Stabilisierung von Broten und Kleingebäcken
Anwendungsmenge	0,5...2,5 % auf Mehl

2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.
· WEIZENKLEBER	
· WEIZENMEHL	
· Sonnenblumenöl ⁽³⁾	
· Mehlbehandlungsmittel	
- Ascorbinsäure	E 300
· 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 MegaStabil

Art.-Nr. 82100

Ausgabe 18

Gültig ab Charge: W0029141

MHD: 19.02.2022

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale

- trockene, wollige Teige mit hoher Gärstabilität
- guter Ofentrieb für ansprechende Volumenzunahme
- hervorragende Frischhaltung bei gleichmäßiger lockerer Porung

Aussehen

Pulver

Farbe

hellbeige

(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. 93 %

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert		Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz
[kJ]	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
1641	387	2,9	0,2	12,5	0,2	77,5	0,04
Transfettsäuren		Ballaststoffe	Natrium				
[g]		[g]	[mg]				
0		0,6	15,0				

8. Gentechnik

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

UNIFERM MegaStabil

Art.-Nr. 82100

Ausgabe 18

Gültig ab Charge: W0029141

MHD: 19.02.2022

	als Inhaltsstoff		möglicherweise als Spur im Produkt	
	ja	nein	ja	nein
9. Allergene				
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

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. 1300 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.