



# UNIFERM MalzMaXX

Art.-Nr. 83025

Ausgabe 14

Gültig ab Charge: W0023373

MHD: 25.01.2021

## 1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM MalzMaXX
Artikel-Nummer	83025
GTIN-Nummer	4101770830258
Zolltarifnummer	21069098
Allgemeine Produktbeschreibung	Premium-Backmittel mit voller Malzkraft für Weizenkleingebäcke mit malz-aromatischem Geruch und Geschmack
Anwendungsmenge	3...4 % auf Mehl

## 2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.
· <b>MALZ (GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT)</b>	
· <b>ROGGENMEHL</b>	
· <b>WEIZENMEHL</b>	
· Zucker	
· Emulgator	E 472e
- Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
· <b>WEIZENKLEBER</b>	
· Traubenzucker	
· Stabilisatoren	E 450
- Diphosphat	
- Calciumphosphat	E 341
· Sonnenblumenöl	
· Backenzyme (¹)	
· Mehlbehandlungsmittel	E 300
- Ascorbinsäure	
· Backhefe, inaktiv	

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 MalzMaXX

Art.-Nr. 83025

Ausgabe 14

Gültig ab Charge: W0023373

MHD: 25.01.2021

### 3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale	<ul style="list-style-type: none"> <li>· optimale Teigeigenschaften</li> <li>· hohe Gärstabilität</li> <li>· goldgelbe Bräunung</li> <li>· knusprige, langanhaltende Rösche</li> <li>· unverwechselbar malziger Geruch und Geschmack</li> </ul>
Aussehen	Pulver
Farbe	hellbraun (Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)
Geruch	arotypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	arotypisch, 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]
1671	397	12,6	9,6	55,5	23,2	13,3
Transfettsäuren	Ballaststoffe	Natrium	BE			
[g]	[g]	[mg]				
< 0,5	4,6	3,5	4,6			

### 8. Gentechnik

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

# UNIFERM MalzMaXX

Art.-Nr. 83025

Ausgabe 14

Gültig ab Charge: W0023373

MHD: 25.01.2021

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