

UNIFERM Ferment-Sauer Roggen

Art.-Nr. 71000/70540/70520

Ausgabe 12

Gültig ab 16.04.2018

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM Ferment-Sauer Roggen
Artikel-Nummer	71000 / 70540 / 70520
GTIN-Nummer	71000: 4101770710000 70540: 4101770705402 70520: 4101770705204
Zolltarifnummer	21069098
Allgemeine Produktbeschreibung	flüssiger Fermentsauer zur Versäuerung von roggenmehlhaltigen Teigen und zur geschmacklichen Abrundung von Weizenteigen
Anwendungsmenge	entsprechend den Anwendungstabellen

2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge

- Wasser
- **ROGGENVOLLKORNMEHL**
- Gärungsmilchsäure
- Speisesalz
- Gärungssessigsäure
- **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 Roggen

Art.-Nr. 71000/70540/70520

Ausgabe 12

Gültig ab 16.04.2018

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

arotypisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack

arotypisch, 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:

 100 ± 10

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert [kJ]	Fett [kcal]	Fett [g]	gesättigte Fettsäuren [g]	Kohlenhydrate [g]	Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
280	66	0,2	0	7,1	0,1	1,1	5,82
Transfettsäuren [g]	Ballaststoffe [g]	Natrium [mg]	BE				
0	1,6	2327,1	0,6				

8. Gentechnik

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

UNIFERM Ferment-Sauer Roggen

Art.-Nr. 71000/70540/70520

Ausgabe 12

Gültig ab 16.04.2018

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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. 71000	Art.-Nr. 70540	Art.-Nr. 70520
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 den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften und Bestimmungen.