

UNIFERM SoftRühr

Art.-Nr. 85240

Ausgabe 11

Gültig ab 01.04.2020

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM SoftRühr
Artikel-Nummer	85240
GTIN-Nummer	4101770852403
Zolltarifnummer	19012000
Allgemeine Produktbeschreibung	Spezialprodukt zur Herstellung fließfähiger Rührmassen
Anwendungsmenge	100 %

2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.
• WEIZENMEHL	
• Zucker	
• WEIZENSTÄRKE	
• EIPULVER (VOLLEI, EIKLAR)	
• Backtriebmittel	
- Diphosphat	E 450
- Natriumcarbonat	E 500
• Maisquellmehl	
• VOLLMILCHPULVER	
• modifizierte Kartoffelstärke	
• SAUERMOLKENPULVER	
• Emulgatoren	
- Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E 471
- Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E 472a
- Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E 472b
• Speisesalz	
• MILCHEIWEIß	
• Verdickungsmittel	
- Xanthan	E 415
• Färbendes Lebensmittel (Kap-Jasmin-Extrakt)	
• Aroma	

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.

Mit Ausnahme von Milch- und Hühnereierzeugnissen enthält das Produkt keine Rohstoffe tierischen Ursprungs.

UNIFERM SoftRühr

Art.-Nr. 85240

Ausgabe 11

Gültig ab 01.04.2020

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale

- besonders hohe Stabilität für Früchte und andere
- schwere Auflagen
- hervorragende Frischhaltung und Saftigkeit der
- Gebäcke
- einfach und schnelle Verarbeitung durch hohen
- Conveniencegrad

Aussehen

Pulver

Farbe

gelblich

(Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)

Geruch

arttypisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack

arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Haltbarkeit

in ungeöffneten Originalgebinden mindestens 7 Monate

5. Lager- und Transportbedingungen

kühl und trocken

6. Analytische Werte

Trockensubstanz

ca. 92 %

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert		Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz
[kJ]	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
1570	371	3,3	1,6	76,5	33,0	7,9	1,6
Transfettsäuren		Ballaststoffe	Natrium	BE			
[g]		[g]	[mg]				
< 0,1		1,7	622,3	6,4			

8. Gentechnik

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

UNIFERM SoftRühr

Art.-Nr. 85240

Ausgabe 11

Gültig ab 01.04.2020

	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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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	20 kg
Anzahl Gebinde/Palette	36
Palettierungsschema	9 Lagen, je 4 Gebinde
Bruttopalettengewicht	ca. 750 kg
Nettopalettengewicht	720 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.