

UNIFERM HefeQuark

Art.-Nr. 85250

Ausgabe 12

Gültig ab 01.04.2020

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM HefeQuark
Artikel-Nummer	85250
GTIN-Nummer	4101770852502
Zolltarifnummer	19012000
Allgemeine Produktbeschreibung	variable Feinbackmischung für Hefequarkteige
Anwendungsmenge	100 %

2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.
- WEIZENMEHL	
- Zucker	
- Emulgatoren	
- Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E 471
- Natriumstearoyl-2-lactylat	E 481
- SOJALECITHIN	E 322
- MILCHZUCKER	
- Glucosesirup	
- MAGERQUARKPULVER	
- WEIZENKLEBER	
- Speisesalz	
- Backtriebmittel	
- Diphosphat	E 450
- Natriumcarbonat	E 500
- Aroma (enthält MILCHZUCKER)	
- Curcumawurzelextrakt	
- Mehlbehandlungsmittel	
- Ascorbinsäure	E 300
- Backenzyme (¹)	

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 Milcherzeugnissen enthält das Produkt keine Rohstoffe tierischen Ursprungs.

UNIFERM HefeQuark

Art.-Nr. 85250

Ausgabe 12

Gültig ab 01.04.2020

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale

- aromatisch, hefeteigtypischer Geschmack
- langanhaltende Frische
- Wahl der Fettart (Speiseöl, Margarine, Butter)
- höchste Wertschöpfung
- sichere, gärstabile Teige bei allen Verfahren der Gärzeitsteuerung
- hervorragende Tragfähigkeit auch schwerer Auflagen

Aussehen

Pulver

Farbe

cremefarben

(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. 86 %

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert [kJ]	Fett [kcal]	Fett [g]	gesättigte Fettsäuren [g]	Kohlenhydrate [g]	Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
1547	366	4,4	3,6	69,4	9,6	10,5	1,42
Transfettsäuren [g]	Ballaststoffe [g]	Natrium [mg]	BE				
< 0,1	2,87	567,3	5,8				

8. Gentechnik

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

UNIFERM HefeQuark

Art.-Nr. 85250

Ausgabe 12

Gültig ab 01.04.2020

9. Allergene

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Eier und Eierzeugnisse

Fisch und Fischerzeugnisse

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Soja und Sojaerzeugnisse

Milch- und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Senf und Senferzeugnisse

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder mg/l als SO₂

Lupine und Lupinenerzeugnisse

Weichtier und Weichtiererzeugnisse

	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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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	25 kg
Anzahl Gebinde/Palette	30
Palettierungsschema	10 Lagen, je 3 Gebinde
Bruttopalettengewicht	ca. 785 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.