



Produktspezifikation

UNIFERM Froststern

Art.-Nr. 83015

Ausgabe 13

Gültig ab 12.04.2022

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM Froststern
Artikel-Nummer	83015
GTIN-Nummer	4101770830159
Zolltarifnummer	21069098
Allgemeine Produktbeschreibung	Backmittel zur Herstellung von Kleingebäcken mit allen Verfahren der Gärzeitsteuerung
Anwendungsmenge	2,0...3,0 % auf Mehl

2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.
· ROGGENMEHL	
· Traubenzucker	
· Emulgator	
- Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E 472e
· WEIZENKLEBER	
· Stabilisatoren	
- Diphosphat	E 450
- Calciumphosphat	E 341
- Guarkernmehl	E 412
· Sonnenblumenöl	
· MALZMEHL (GERSTE, WEIZEN)	
· Mehlbehandlungsmittel	
- Ascorbinsäure	E 300
· Backenzyme (¹) (enthalten WEIZENMEHL)	
· 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 Froststern

Art.-Nr. 83015

Ausgabe 13

Gültig ab 12.04.2022

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale

- hohe Verarbeitungssicherheit bei allen Verfahren der Gärzeitsteuerung
- hohe Ausbundsicherheit
- optimales Gebäckvolumen
- gebäcktypische Krume und rösche Kruste
- aromatischer Geruch und Geschmack

Aussehen

Pulver

Farbe

hellgrau-beige

(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. 91 %

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert [kJ]	Fett [kcal]	Fett [g]	gesättigte Fettsäuren [g]	Kohlenhydrate [g]	Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
1615	384	10,6	8,5	57,8	21,9	11,7	0,01
Transfettsäuren [g]	Ballaststoffe [g]	Natrium [mg]					
< 0,2	5,3	2,5					

8. Gentechnik

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

UNIFERM Froststern

Art.-Nr. 83015

Ausgabe 13

Gültig ab 12.04.2022

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 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. 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.