

UNIFERM Käsekuchen

Art.-Nr. 85690

Ausgabe 08

Gültig ab 14.09.2021

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM KäseKuchen
Artikel-Nummer	85690
GTIN-Nummer	4101770856906
Zolltarifnummer	21069098
Allgemeine Produktbeschreibung	Vormischung zur Herstellung von Käsekuchenmasse für Käsetorten, Quarkschnitten und -füllungen gemäß Anwendungsrezepte
Anwendungsmenge	

2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.
· Zucker	
· modifizierte Wachsmaisstärke	
· WEIZENSTÄRKE	
· MAGERQUARKPULVER	
· pflanzliches Fett (Palm)	
· Speisesalz	
· 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
· Aroma (enthält MILCHZUCKER)	
· Maltodextrin	
· MILCHEIWEß	

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 Käsekuchen

Art.-Nr. 85690

Ausgabe 08

Gültig ab 14.09.2021

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale

- angenehm frischer Quarkgeschmack mit leichter Vanillenote
- sehr lange Frischhaltung
- gute Gefrier- und Taustabilität der gebackenen Masse
- variabel einsetzbar für die verschiedensten Arten von Käsetorten und Quarkfüllungen
- einfache und rationelle Herstellung

Aussehen

Pulver

Farbe

cremeweiß

(Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)

Geruch

arttypisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack

arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Haltbarkeit

in ungeöffneten Originalgebinden mindestens 9 Monate

5. Lager- und Transportbedingungen

kühl und trocken

6. Analytische Werte

Trockensubstanz

ca. 95 %

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert [kJ]	Fett [kcal]	Fett [g]	gesättigte Fettsäuren [g]	Kohlenhydrate [g]	Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
1672	394	3,7	2,1	85,0	51,2	5,3	1,37
Transfettsäuren [g]	Ballaststoffe [g]	Natrium [mg]					
< 0,2	0,1	549,6					

8. Gentechnik

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

UNIFERM Käsekuchen

Art.-Nr. 85690

Ausgabe 08

Gültig ab 14.09.2021

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 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	10 kg
Anzahl Gebinde/Palette	60
Palettierungsschema	7 Lagen, je 8 Gebinde; 1 Lage mit 4 Gebinden
Bruttopalettengewicht	ca. 630 kg
Nettopalettengewicht	600 kg
Palettenhöhe	max. 1000 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.