

UNIFERM DinkelKruste

Art.-Nr. 89650

Ausgabe 12

Gültig ab 29.11.2024

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM Dinkelkruste
Artikel-Nummer	89650
GTIN-Nummer	4101770896506
Zolltarifnummer	21069098
Allgemeine Produktbeschreibung	Fertigmischung für Dinkelbackwaren voller Saftigkeit und mit röscher Kruste
Anwendungsmenge	100 %

2. Zutaten

In absteigender Reihenfolge

- **DINKELVOLLKORNMAHLERZEUGNISSE**
- Sonnenblumenkerne
- Kartoffelflocken
- Maismehl
- **DINKELSAUERTEIG**, getrocknet
- Zucker
- **DINKELMEHL**
- Stabilisator (Guarkernmehl)
- Speisesalz
- **GERSTENMALZMEHL**
- Säuerungsmittel (Äpfelsäure, Zitronensäure)

Üblicherweise sind Verarbeitungshilfsstoffe ⁽¹⁾, Carry Over-Zusatzstoffe ⁽²⁾ und Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe ⁽³⁾ 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.

Getreidemehle, Backmischungen und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

UNIFERM DinkelKruste

Art.-Nr. 89650

Ausgabe 12

Gültig ab 29.11.2024

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale

- hohe Wasseraufnahme
- einfache und rationelle Herstellung
- hohe Verarbeitungssicherheit
- für körnig-saftige Dinkelvollkornbrote mit Dinkelsauerteig für mild-aromatischen Geschmack

Aussehen

Mehl-/Schrotmischung mit Sonnenblumenkernen

Farbe

bräunlich

(Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)

Geruch

aromatisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack

aromatisch, ohne Fremdgeschmack

4. Haltbarkeit

in ungeöffneten Originalgebinden mindestens 270 Tage

5. Lager- und Transportbedingungen

kühl und trocken

6. Analytische Werte

Trockensubstanz

ca. 87 %

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt:

Brennwert [kJ]	Fett [kcal]	Fett [g]	gesättigte Fettsäuren [g]	Kohlenhydrate [g]	Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
1522	361	6,8	0,9	56,6	5,6	13,2	2,2
Transfettsäuren [g]	Ballaststoffe [g]	Natrium [mg]					
0	10,6	870,7					

8. Gentechnik

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

9. Ernährungsweisen

Ja

Nein

Vegetarisch

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



Vegan

Das Produkt enthält keine Rohstoffe tierischen Ursprungs.



UNIFERM DinkelKruste

Art.-Nr. 89650

Ausgabe 12

Gültig ab 29.11.2024

10. Allergene

	als Zutat		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"/>

11. 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. 1300 mm

Die Anlieferung erfolgt in hygienisch einwandfreien, sauberen und verschlossenen Verpackungen.

12. Zertifizierungen

- International Featured Standard Food (IFS)

Diese Ausgabe unterliegt nicht dem Änderungsdienst. Die angegebenen Werte gelten zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens. 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.