



UNIFERM VarioBerliner

Art.-Nr. 85341

Ausgabe 07

Gültig ab 23.09.2022

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM VarioBerliner
Artikel-Nummer	85341
GTIN-Nummer	4101770853417
Zolltarifnummer	19012000
Allgemeine Produktbeschreibung	Feinbackmischung für Berliner und andere Siedegebäcke mit freier Fettwahl
Anwendungsmenge	100 %

2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.
· WEIZENMEHL	
· MILCHZUCKER	
· SÜßMOLKENPULVER	
· Zucker	
· Emulgatoren	
- Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E 471
- Rapslecithin	E 322
- Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E 472e
· Maisquellmehl	
· Speisesalz	
· Traubenzucker	
· WEIZENKLEBER	
· MOLKERZEUGNIS	
· Stabilisatoren	
- Diphosphat	E 450
- Calciumphosphat	E 341
· Backhefe, inaktiv	
· Mehlbehandlungsmittel	
- Ascorbinsäure	E 300
· Aroma	
· 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 VarioBerliner

Art.-Nr. 85341

Ausgabe 07

Gültig ab 23.09.2022

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale	<ul style="list-style-type: none"> · mit Butter, Margarine oder Speiseöl verwendbar · geeignet für alle Führungsarten · ansprechendes Gebäckvolumen · kurzer Biss · abgerundeter Geschmack
Aussehen	Pulver
Farbe	beige-gelblich (Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)
Geruch	arotypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	arotypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Haltbarkeit

in ungeöffneten Originalgebinden mindestens 9 Monate

5. Lager- und Transportbedingungen

kühl und trocken

6. Analytische Werte

Trockensubstanz ca. 90 %

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert [kJ]	Fett [kcal]	Fett [g]	gesättigte Fettsäuren [g]	Kohlenhydrate [g]	Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
1519	359	3,0	1,5	70,7	10,2	10,6	1,6
Transfettsäuren [g]	Ballaststoffe [g]	Natrium [mg]					
0	3,1	647,1					

8. Gentechnik

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

UNIFERM VarioBerliner

Art.-Nr. 85341

Ausgabe 07

Gültig ab 23.09.2022

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 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. 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 den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften und Bestimmungen.