



UNIFERM RoyalRühr

Art.-Nr. 85244

Ausgabe 04

Gültig ab 10.10.2024

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM RoyalRühr
Artikel-Nummer	85244
GTIN-Nummer	4101770852441
Zolltarifnummer	19019099
Allgemeine Produktbeschreibung	Basismischung für saftige Rührkuchen
Anwendungsmenge	100 %

2. Zutaten

In absteigender Reihenfolge

- Zucker
- **WEIZENMEHL**
- **WEIZENSTÄRKE**
- Maltodextrin
- Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonat)
- **BUTTERMILCHPULVER**
- Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren)
- Stabilisator (Xanthan)
- Speisesalz
- Aroma
- Gewürz

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 durchgerührt werden.

UNIFERM RoyalRühr

Art.-Nr. 85244

Ausgabe 04

Gültig ab 10.10.2024

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale

- hohe Flexibilität; da wahlweise mit Speiseöl oder Butter zu verarbeiten
- gute Kühl- und Frosterstabilität sichert eine rationelle Herstellung
- weiche und saftige Krumenstruktur unterstützt durch feinste Buttermilch
- abgerundeter Geschmack

Aussehen

Pulver

Farbe

gelblich

(Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)

Geruch

arttypisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack

arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Haltbarkeit

in ungeöffneten Originalgebinden mindestens 360 Tage

5. Lager- und Transportbedingungen

kühl und trocken

6. Analytische Werte

Trockensubstanz

ca. 90 %

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt:

Brennwert		Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz
[kJ]	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
1560	368	1,8	1,4	82,7	40,3	4,4	1,66
Transfettsäuren		Ballaststoffe	Natrium				
[g]		[g]	[mg]				
0		1,8	663,1				

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 RoyalRühr

Art.-Nr. 85244

Ausgabe 04

Gültig ab 10.10.2024

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 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"/>

11. 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.

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.