



UNIFERM FermStar® Langzeit

Art.-Nr. 83721

Ausgabe 03

Gültig ab 20.09.2022

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM FermStar® Langzeit
Artikel-Nummer	83721
GTIN-Nummer	4101770837219
Zolltarifnummer	21069098
Allgemeine Produktbeschreibung	Der Kleingebäckspezialist für längere Führungen mit optimal gereiften Teigen
Anwendungsmenge	3,0...4,0 % auf Mehl

2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.
· MALZ (GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT)	
· WEIZENMEHL	
· WEIZENKLEBER	
· Traubenzucker	
· Emulgatoren	
- Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E 472e
· Stabilisatoren	
- Diphosphat	E 450
- Calciumphosphat	E 341
- Guarkernmehl	E 412
· Zucker	
· Speisesalz	
· Sonnenblumenöl ⁽³⁾	
· Mehlbehandlungsmittel	
- Ascorbinsäure	E 300
· Hefe (Aromahefe, inaktive Backhefe)	
· Backenzyme ⁽¹⁾	

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.

Das Produkt enthält keine Rohstoffe tierischen Ursprungs.



UNIFERM FermStar® Langzeit

Art.-Nr. 83721

Ausgabe 03

Gültig ab 20.09.2022

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale	<ul style="list-style-type: none"> · höchste Sicherheit bei allen Führungen · optimales Gebäckvolumen · abgerundeter malziger Geruch und Geschmack · gebäcktypische Krume und rösche Kruste
Aussehen	Pulver
Farbe	hellbraun (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. 92 %

7. Nährwertangaben Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert		Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz
[kJ]	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
1605	382	11,8	9,4	50,3	17,1	15,6	1,5
Transfettsäuren		Ballaststoffe	Natrium				
[g]		[g]	[mg]				
0,1		6,2	594,5				

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

UNIFERM FermStar® Langzeit

Art.-Nr. 83721

Ausgabe 03

Gültig ab 20.09.2022

	als Inhaltsstoff		möglicherweise als Spur im Produkt	
	ja	nein	ja	nein
9. Allergene				
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 checked="" 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 den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften und Bestimmungen.