



UNIFERM KRUSTIGER Salz & Pfeffer SG

Art.-Nr. 81666

Ausgabe 01

Gültig ab 13.03.2025

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM KRUSTIGER Salz & Pfeffer SG
Artikel-Nummer	81666
GTIN-Nummer	4101770816665
Zolltarifnummer	21069098
Allgemeine Produktbeschreibung	Topping-Paste zur Geschmacks- und Krustenveredlung von Teiglingen
Anwendungsmenge	Individuell

2. Zutaten

In absteigender Reihenfolge

- Pflanzliche Öle und Fette (Raps, Palm (SG))
- Speisesalz (10 %)
- Schwarzer Pfeffer (6 %)
- Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, L-Cystein)
- Trennmittel (¹) (Diphosphat, Natriumcarbonat)

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 KRUSTIGER Salz & Pfeffer SG

Art.-Nr. 81666

Ausgabe 01

Gültig ab 13.03.2025

3. Qualitätsmerkmale

Aussehen	Paste mit Pfeffer
Farbe	grau (Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)
Geruch	arttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Haltbarkeit

in ungeöffneten Originalgebinden mindestens 273 Tage

5. Lager- und Transportbedingungen

kühl und trocken

6. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt:

Brennwert [kJ]	Fett [kcal]	Fett [g]	gesättigte Fettsäuren [g]	Kohlenhydrate [g]	Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
2933	713	77,3	15,7	3,2	0,1	0,7	9,12
Transfettsäuren [g]	Ballaststoffe [g]	Natrium [mg]					
< 2	0,8	3649,6					

7. Gentechnik

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

8. Ernährungsweisen

Vegan



Vegetarisch



UNIFERM KRUSTIGER Salz & Pfeffer SG

Art.-Nr. 81666

Ausgabe 01

Gültig ab 13.03.2025

9. 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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	Kunststoff-Eimer
Inhalt	5 kg
Anzahl Gebinde/Palette	105
Palettierungsschema	7 Lagen, je 15 Eimer
Bruttopalettengewicht	ca. 550 kg
Nettopalettengewicht	525 kg
Palettenhöhe	max. 1400 mm

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

11. Zertifizierungen

- International Featured Standard Food (IFS)
- RSPO: Segregated (SG)

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.