



Backen ist unsere Welt

Produkt-Spezifikation

Vers. Nr.: 2230/01
Ausgabe: 18. Dezember 2024
Druck: 18. Dezember 2024

Uldo-Backmittel GmbH
Dornierstraße 10-14
D-89231 Neu-Ulm
Telefon +49 731 974 72 0
Telefax +49 731 974 72 74
info@uldo.de
www.uldo.de

- ☐ Testmuster
☒ Standard

Uldo Cookie PLAIN

2230

1. Beschreibung

Bezeichnung	Fertigmischung Feingebäck			
Verwendung	Backmischung zur Herstellung von Cookies "American style".			
Dosierung	100	% TS	--	% auf Mehl
Getreideanteile/	n.b.		%	%
QUID-Angaben			%	%

2. Sensorische / Technologische Merkmale

Konsistenz	pulverförmig	Farbe	grau/hell

Struktur	frei fließend, ohne Verklumpungen	Reinheit	ohne Fremdkörper nach Stand der Technik.
Geruch	aromatisch/Vanille	Geschmack	Süß, Vanille
Schüttgewicht	n.b.		
pH-Wert/ °S	n.b. / n.b.	Feuchtigkeit	n.b.

3. Verpackung/ Kennzeichnung

<input checked="" type="checkbox"/> Sack	25 kg Netto-Inhalt	<input type="checkbox"/> Big Bag	kg Netto-Inhalt
Material Papiersack	Ungebleicht (innen) 70 g/m ² Gebleicht (außen) 90 g/m ²	Material Big Bag	UV-stabilisiertes PP-Gewebe und PP-Garn (EN 1898)
Innenbeschichtung	LDPE-matt		
Gewicht	190 g	Gewicht Big Bag	2500 g
Kennzeichnung	Bezeichnung, Art.-Nr., Chargen-Nr. (#####), Prod.-Datum (TT.MM.JJ), MHD (TT.MM.JJ), QC, EAN, Netto-Gewicht, Zutaten, Sicherheitshinweise, Hersteller.		
Zolltarifnummer	1901.2000		
Herstellungsland	Deutschland	EAN-Code	4024429022302

4. GVO-Information

Das Produkt enthält keine Zutaten, die im Sinne der Verordnungen V (EG) 1829/2003 und V (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind.

5. Lagerbedingungen

MHD	9 Monate ab Produktionsdatum	Restlaufzeit	n.b. Monate ab Anlieferungsdatum
bei unversehrter Originalverpackung, trocken, lichtgeschützt, ohne direkte Wärmeeinstrahlung.			

6. Mikrobiologie

Mikrobiologie	Entsprechend der Richt-/ und Warnwerte zur Beurteilung von Getreidemahlerzeugnissen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).
---------------	--

7. Rückstände/ Kontaminanten

Pestizide/ Schwermetalle/ Mykotoxine	Entsprechend der jeweils gültigen Fassungen der V (EU) Nr. 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und V (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs sowie deren Folgeverordnungen.
--	--

8. Zutaten

WEIZENmehl, Zucker, Brauner Zucker, HÜHNERVOLLEipulver, MOLKENpulver, Dextrose, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Glucosesirup, Speisesalz, Aroma.
--

8a. Herkunftsangaben

9. Deklarationsempfehlung

für das fertige Gebäck nach LMIV V (EU) Nr. 1169/2011

WEIZENmehl, Zucker, Brauner Zucker, HÜHNERVOLLEipulver, MOLKENpulver, Dextrose, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Glucosesirup, Speisesalz, Aroma.
--

10. Nährwerte

100g enthalten durchschnittlich

Energie		Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
<i>kJ</i>	<i>kcal</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>
1613	385	2,4	0,7	79,9	43,1	2,0	8,8	0,71

☐ Werte sind analytisch ermittelt.

☒ Werte sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel, Rohstoffspezifikationen.

11. Allergene

nach LMIV V (EU) Nr. 1169/2011

Allergengruppe	ja	nein	kk*	Zutaten
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	WEIZENmehl
Krebstiere und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier und daraus gew. Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	HÜHNERVOLLEipulver
Fische und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und daraus gew. Erzeugnisse (einschl. Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	MOLKENpulver
Schalenfrüchte und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupinen und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

*kk: Rohstoff mit allergenem Potenzial wird im Betrieb verarbeitet und kann möglicherweise in Spuren enthalten sein.

12. Spezielle Ernährungsform

Das Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet.

Vegetarier	Lacto-Vegetarier	Ovo-Vegetarier	Veganer
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Basierend auf der Zutatenliste. Kreuzkontaminationen werden unter Einhaltung bestmöglicher Herstellungspraxis reduziert, können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Das Produkt und seine Verpackung entsprechen den zum Lieferzeitpunkt gültigen Fassungen der deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Das Produkt wurde nicht bestrahlt und ist kein Novel Food. Die Herstellung und Lagerung erfolgen mit der erforderlichen Sorgfalt sowie unter Einhaltung eines HACCP-Systems. Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig. Ein Sicherheitsdatenblatt zum Produkt ist auf Anfrage erhältlich. Dieses Dokument unterliegt einer regelmäßigen Aktualisierung, allerdings existiert kein automatisches Informationssystem an den Kunden. Diese Version der Spezifikation ist bis zum Erscheinen einer aktualisierten Ausgabe gültig (siehe Versionsnummer im Dokumentenkopf).