

UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer

Art.-Nr. 87400

Ausgabe 07

Gültig ab 14.02.2023

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer
Artikel-Nummer	87400
GTIN-Nummer	04101770874009
Zolltarifnummer	21069098
Allgemeine Produktbeschreibung	fermentierter Dinkelsauerteig mit Apfelessig und Salz
Anwendungsmenge	individuell je nach Gebäck

2. Inhaltsstoffe

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.
· DINKELSAUERTEIG (80 %)	
· Apfelessig	
· Speisesalz	
· Stabilisator ⁽¹⁾	
- Xanthan	E 415

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.

Das Produkt enthält keine Rohstoffe tierischen Ursprungs.

UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer

Art.-Nr. 87400

Ausgabe 07

Gültig ab 14.02.2023

3. Qualitätsmerkmale

Aussehen	flüssiges Dinkelsauerteig-Produkt
Farbe	braun (Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)
Geruch	arttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. **Haltbarkeit** in ungeöffneten Originalgebinden mindestens 6 Monate

5. **Lager- und Transportbedingungen** kühl und trocken

6. **Analytische Werte**
Säuregrad ca. 60

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert		Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz
[kJ]	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
277	67	1,0	0,2	4,3	0,4	3,6	5,9
Transfettsäuren		Ballaststoffe	Natrium				
[g]		[g]	[mg]				
0		10,2	2368,9				

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

UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer

Art.-Nr. 87400

Ausgabe 07

Gültig ab 14.02.2023

9. Allergene	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 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	Bag in Box (PE-Folie, Karton)
Inhalt	10 l (11 KG)
Anzahl Gebinde/Palette	60
Palettierungsschema	2 Lagen, je 24 Gebinde, 1 Lage mit 12 Gebinden
Bruttopalettengewicht	ca. 710 kg
Nettopalettengewicht	600 l (660 kg)
Palettenhöhe	max. 1000 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.