



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] |
| 277 | 67 | 1,0 | 0,2 | 4,3 | 0,4 | 3,6 |
| 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

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Eier und Eierzeugnisse

Fisch und Fischerzeugnisse

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Soja und Sojaerzeugnisse

Milch- und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Senf und Senferzeugnisse

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder mg/l als SO₂

Lupine und Lupinenerzeugnisse

Weichtier und Weichtiererzeugnisse

| | 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.