



UNIFERM FermFresh® Dinkel

Art.-Nr. 87335

Ausgabe 09

Gültig ab 18.09.2024

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM FermFresh® Dinkel
Artikel-Nummer	87335
GTIN-Nummer	4101770873354
Zolltarifnummer	21069098
Allgemeine Produktbeschreibung	fermentiertes Frischprodukt auf Basis von Dinkel, mit Honig verfeinert
Anwendungsmenge	10...40 % auf Mehl, individuell je nach Gebäck

2. Zutaten

In absteigender Reihenfolge

- **DINKEL (DINKELMALZKÖRNER 16 %, DINKELVOLLKORN 16 %)**
- Wasser
- **DINKELSAUERTEIG (21 %)**
- Honig (6,5 %)
- Apfelessig
- Speisesalz
- Zucker
- Karamellzucker

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 FermFresh® Dinkel

Art.-Nr. 87335

Ausgabe 09

Gültig ab 18.09.2024

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale

- flexibel, direkt zu verarbeitende Basiszutat zur Herstellung vielfältiger Dinkelgebäcke
- ausschließlich deklarationsfreundliche Zutaten (Clean Label)
- überzeugendes Frischeprofil der Gebäcke

Aussehen

Frischeprodukt

Farbe

bräunlich mit Dinkelkörnern

(Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)

Geruch

arttypisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack

arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Haltbarkeit

in ungeöffneten Originalgebinden mindestens 90 Tage bei 0 °C bis +7 °C

5. Lager- und Transportbedingungen

kühl und trocken (bei 0 °C bis +7 °C)

6. Analytische Werte

Trockensubstanz

ca. 51 %

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt:

Brennwert [kJ]	Fett [kcal]	Fett [g]	gesättigte Fettsäuren [g]	Kohlenhydrate [g]	Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
764	180	1,1	0,1	34,7	10,0	5,1	3,5
Transfettsäuren [g]	Ballaststoffe [g]	Natrium [mg]					
0	5,6	1408,9					

8. Gentechnik

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

9. Ernährungsweisen

Ja

Nein

Vegetarisch

Mit Ausnahme von Milch-, Hühnereierzeugnissen und ggf. Honig enthält das Produkt keine Rohstoffe tierischen Ursprungs.



Vegan

Das Produkt enthält keine Rohstoffe tierischen Ursprungs.



UNIFERM FermFresh® Dinkel

Art.-Nr. 87335

Ausgabe 09

Gültig ab 18.09.2024

10. 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 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 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"/>

11. Verpackung

Verpackungsmaterial	PP-Eimer
Inhalt	18 kg
Anzahl Gebinde/Palette	32
Palettierungsschema	4 Lagen, je 8 Gebinde
Bruttopalettengewicht	ca. 621 kg
Nettopalettengewicht	576 kg
Palettenhöhe	max. 1300 mm

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

12. Zertifizierungen

- International Featured Standard Food (IFS)

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.