



## UNIFERM Aktiva

Art.-Nr. 02010

Ausgabe 14

Gültig ab 14.09.2022

### 1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM Aktiva
Artikel-Nummer	02010
GTIN-Nummer	4101770020109
Zolltarifnummer	21021039
Allgemeine Produktbeschreibung	gewaschene, filtrierte Hefebiomasse, bestehend aus nativen Zellen von <i>Saccharomyces cerevisiae</i>

### 2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge

- Backhefe

Das Produkt enthält keine Rohstoffe tierischen Ursprungs.

### 3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale	glatte, nicht schmierige Oberfläche, brechbare Konsistenz
Farbe	gleichmäßig beige
Form/Abmessungen	20 Hefeböcke im Karton (ca. 344 x 235 x 120 mm)
Geruch	arttypisch, frisch, frei von unangenehmem Fremd- oder Altgeruch

# UNIFERM Aktiva

Art.-Nr. 02010

Ausgabe 14

Gültig ab 14.09.2022

## 4. Haltbarkeit

MHD

Die Kartons sind mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet.

Restlaufzeit

mindestens 21 Tage nach Auslieferung

## 5. Lager- und Transportbedingungen

Die Hefe muss trocken bei Umgebungstemperaturen von 0 °C ... +10 °C gelagert werden.  
Sie darf nicht neben stark riechenden oder hoch verkeimten Waren gelagert werden.

## 6. Analytische Werte

Triebkraft frisch

### Methode

11-02-14500

### Wertebereich

110...150 mbar

Triebkrafthaltbarkeit

11-02-14500

&gt; 80 %

## 7. Mikrobiologische Werte

Gesamtkeimzahl

### Methode

11-01-25000

### Obergrenze

10<sup>7</sup> KBE/g

Enterobacteriaceae

11-02-21700

10<sup>4</sup> KBE/g

## 8. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert		Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz
[kJ]	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
451	108	1,4	0,4	3,9	< 0,5	15,2	0,02

Transfettsäuren	Ballaststoffe	Natrium
[g]	[g]	[mg]
0,01	9,1	6,0

## 9. Gentechnik

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

# UNIFERM Aktiva

Art.-Nr. 02010

Ausgabe 14

Gültig ab 14.09.2022

	als Inhaltsstoff		möglicherweise als Spur im Produkt	
	Ja	nein	ja	nein
<b>10. Allergene</b>				
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupine und Lupinerzeugnisse	<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

Nennfüllmenge zum Zeitpunkt der Herstellung	10 kg
Verpackungsmaterial	Hefewickler aus Papier, Zellglas, Karton
Anzahl Gebinde/Palette	81
Verpackungseinheit	10 kg
Palettierung	9 Lagen, je 9 Kartons
Bruttopalettengewicht	ca. 850 kg
Nettopalettengewicht	810 kg
Palettenhöhe	max. 1300 mm
Die Anlieferung erfolgt in hygienisch einwandfreien, sauberen und verschlossenen Verpackungen.	

## 12. Zertifizierungen

- International Featured Standard Food (IFS).
- Das Produkt ist koscher-zertifiziert.

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.