

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 Hefeblocke 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

Wertebereich

11-02-14500

110...150 mbar

Triebkrafthaltbarkeit

11-02-14500

> 80 %

7. Mikrobiologische Werte

Gesamtkeimzahl

Methode

Obergrenze

11-01-25000

10⁷ KBE/g

Enterobacteriaceen

11-02-21700

10⁴ KBE/g

8. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

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

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.