



UNIFERM HefeQuark Plus

Art.-Nr. 85276

Ausgabe 05

Gültig ab 19.04.2024

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM HefeQuark Plus
Artikel-Nummer	85276
GTIN-Nummer	4101770852762
Zolltarifnummer	19012000
Allgemeine Produktbeschreibung	variable Feinbackmischung für Hefequarkteige
Anwendungsmenge	100 %

2. Zutaten

In absteigender Reihenfolge

- **WEIZENMEHL**
- Zucker
- Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren)
- **WEIZENPROTEIN**
- **MILCHZUCKER**
- **MAGERQUARKPULVER**
- Speisesalz
- Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat)
- Natürliches Aroma
- Curcumawurzelextrakt
- Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)
- Backenzyme ⁽¹⁾

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 durchgerührt werden.

UNIFERM HefeQuark Plus

Art.-Nr. 85276

Ausgabe 05

Gültig ab 19.04.2024

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale

- aromatisch, hefeteigtypischer Geschmack
- langanhaltende Frische
- Wahl der Fettart (Speiseöl, Margarine, Butter)
- höchste Wertschöpfung
- sichere, gäristabile Teige bei allen Verfahren der Gärzeitsteuerung
- hervorragende Tragfähigkeit auch schwerer Auflagen

Aussehen

Pulver

Farbe

cremefarben

(Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)

Geruch

arttypisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack

arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Haltbarkeit

in ungeöffneten Originalgebinden mindestens 7 Monate

5. Lager- und Transportbedingungen

kühl und trocken

6. Analytische Werte

Trockensubstanz

ca. 86 %

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt:

Brennwert		Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz
[kJ]	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
1558	368	4,1	3,1	69,3	12,2	12,1	1,4
Transfettsäuren		Ballaststoffe	Natrium				
[g]		[g]	[mg]				
0		2,8	559,6				

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 HefeQuark Plus

Art.-Nr. 85276

Ausgabe 05

Gültig ab 19.04.2024

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	☒	☐	☐	☐
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 SO ₂	☐	☒	☐	☒
Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Weichtier und Weichtiererzeugnisse	☐	☒	☐	☒

11. Verpackung

Verpackungsmaterial	Papiersack mit PE-Inliner
Inhalt	25 kg
Anzahl Gebinde/Palette	30
Palettierungsschema	10 Lagen, je 3 Gebinde
Bruttopalettengewicht	ca. 775 kg
Nettopalettengewicht	750 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.