

Produkt-Datenblatt

Version: 8413/03
Ausgabe: 12. Aug. 2024
Druck: 05. Jun. 2025

Uldo-Backmittel GmbH
Dornierstraße 10-14
D-89231 Neu-Ulm
Telefon +49 731 974 72 0
Telefax +49 731 974 72 74
info@uldo.de
www.uldo.de

Testmuster ☐
Standard ☒

MONOFAKTUR Dekor IV M

8413

1. Beschreibung

Bezeichnung	Backzutat			
Verwendung	Maisextrudat (Kugelförmig) zur Verwendung als Gebäck-Topping oder als Teigzugabe.			
Dosierung	% TS	% auf Mehl		
QUID-Angaben	Mais	100 %		%
		%		%
		%		%

2. Sensorische / Technologische Merkmale

Konsistenz	Extrudat	Farbe	gelblich
	-----	Schüttgewicht	g/L
Struktur	frei fließend , ohne Verklumpungen	Reinheit	ohne Fremdkörper nach Stand der Technik.
Geruch	frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch	Geschmack	frisch, arteigen, ohne Fremdgeschmack
Farbe (EBC)	-	Feuchtigkeit	n.b.

3. Verpackung/ Kennzeichnung

☒ Sack	15 kg Netto-Inhalt	☐ Big Bag	kg Netto-Inhalt
Material Papiersack	Ultraweiß 120 g/m ²	Material Big Bag	UV-stabilisiertes PP-Gewebe und PP-Garn (EN 1898)
Innenfolie	HD-Flachfolie, 20µ, blau		
Gewicht	240 g	Gewicht Big Bag	2500 g
Kennzeichnung	Bezeichnung, Art.-Nr., Chargen-Nr. (#####), Prod.-Datum (TT.MM.JJ), MHD (TT.MM.JJ), QC, EAN, Netto-Gewicht, Zutaten, Sicherheitshinweise, Hersteller.		
		Zolltarifnummer	1904.1010
--	--	EAN-Code	4024429084133

4. GVO-Information

Das Produkt enthält keine Zutaten, die im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind.

5. Lagerbedingungen

MHD	6 Monate ab Produktionsdatum	Restlaufzeit	n.b. Monate ab Anlieferungsdatum
bei unversehrter Originalverpackung, trocken, lichtgeschützt, ohne direkte Wärmeeinstrahlung.			

6. Mikrobiologie

Mikrobiologie	Entsprechend der Richt-/ und Warnwerte zur Beurteilung von Getreidemahlerzeugnissen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).
---------------	--

7. Rückstände/ Kontaminanten

Pestizide/ Schwermetalle/ Mykotoxine	Entsprechend der jeweils gültigen Fassungen der V (EU) Nr. 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und V (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs sowie deren Folgeverordnungen.
--	--

8. Zutaten

Maisextrudat

8a. Herkunftsangaben

9. Deklarationsempfehlung

im fertigen Gebäck nach LMIV V (EU) Nr. 1169/2011

Maisextrudat (Maismehl)

10. Nährwerte

100g enthalten durchschnittlich

Energie		Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
<i>kJ</i>	<i>kcal</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>
1482	353	1,4	0,3	76,7	0,6	5,2	5,7	<0,1

☐ Werte sind analytisch ermittelt.

☒ Werte sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel, Rohstoff-Spezifikationen.

11. Allergene

nach LMIV V (EU) Nr. 1169/2011

Allergengruppe	ja	nein	kk*	Zutaten
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse.	☐	☐	☒	
Krebstiere und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☒	☐	
Eier und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Fische und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☒	☐	
Erdnüsse und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☒	☐	
Sojabohnen und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Milch und daraus gew. Erzeugnisse (einschl. Laktose)	☐	☐	☒	
Schalenfrüchte daraus gew. Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Sellerie und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☒	☐	
Senf und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☒	☐	
Sesamsamen und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	☐	☒	☐	
Lupinen und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Weichtiere und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☒	☐	

*kk: Rohstoff mit allergenem Potenzial wird im Betrieb verarbeitet und kann möglicherweise in Spuren enthalten sein.

12. Spezielle Ernährungsform

Das Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet.

Vegetarier	Lacto-Vegetarier	Ovo-Vegetarier	Veganer
☒	☒	☒	☒

Basierend auf der Zutatenliste. Kreuzkontaminationen werden unter Einhaltung bestmöglicher Herstellungspraxis reduziert, können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Das Produkt und seine Verpackung entsprechen den zum Lieferzeitpunkt gültigen Fassungen der deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Das Produkt wurde nicht bestrahlt und ist kein Novel Food. Die Herstellung und Lagerung erfolgen mit der erforderlichen Sorgfalt sowie unter Einhaltung eines HACCP-Systems. Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig. Ein Sicherheitsdatenblatt zum Produkt ist auf Anfrage erhältlich. Dieses Dokument unterliegt einer regelmäßigen Aktualisierung, allerdings existiert kein automatisches Informationssystem an den Kunden. Diese Version der Spezifikation ist bis zum Erscheinen einer aktualisierten Ausgabe gültig (siehe Versionsnummer im Dokumentenkopf).

Product data sheet

Version: 8413/03
Issue status: 05. August. 2025
Print: 25. Aug. 2025

Uldo-Backmittel GmbH
Dornierstraße 10-14
D-89231 Neu-Ulm
Telefon +49 731 974 72 0
Telefax +49 731 974 72 74
info@uldo.de
www.uldo.de

Testsample ☐
Standard-product ☒

MONOFAKTUR Dekor IV M

8413

1. Product description

Description	Baking ingredient			
Application	Maizeextrudate (spherical) for use as a pastry topping or as a dough additive.			
Dosage	% of dry matter	% on flour weight		
Percentage of cereals/ QUID	Maize	100 %		% % %

2. Sensory / physical data

Appearance	Extrudate	Colour	yellowish
		Bulk density	
Structure	free-flowing, without clumping	Purity	without foreign bodies according to the state of technology.
Odour	fresh/species	Taste	Fresh/ species
colour (EBC)	--		
pH / Acidity	n.d./ n.d.	Moisture	n.d.

3. Packaging/ Labelling

☒ Sack	15 kg net weight per unit	☐ Big Bag	kg net weight per unit
Material Sack	Unbleached (inside) 70 g/m ² Bleached (outside) 90 g/m ²	Material Big Bag	UV-stabilised PP-fabric PP-yarn (EN 1898)
Internal PE film	LDPE-matt		
Weight sack	190 g	Weight Big Bag	2500 g
Labelling	Name, item no., batch no. (#####), production date (DD.MM.YY), best before date (DD.MM.YY), QC, EAN, net weight, ingredients, safety instructions, manufacturer.		
		Customs tarif number (EU)	1904.1010
country of manufacture	Germany	EAN-Code/ sales unit	4024429084133

4. GMO-statement

The product does not contain any ingredients that are subject to labelling in accordance with regulations V (EU) 1829/2003 and V (EU) 1830/2003.

5. Storage conditions

Shelf life	6 months from production date	Residual term	n.d. months from delivery date
in undamaged original packaging, dry, protected from light, without direct heat radiation.			

6. Microbiological criteria

Microbiology	In accordance with the guideline and warning values for the assessment of ground cereal products of the German Society for Hygiene and Microbiology (DGHM).
--------------	---

7. Residues/ Contaminants

Pesticides/ Heavy Metal/ Mycotoxins	In accordance with the currently valid versions of regulation (EU) No. 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and regulation (EU) No 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and its successor regulations.
---	---

8. Ingredients

Maizeextrudate.

8a. Country of origin

9. Declaration

for the finished baked goods according to regulation V (EU) No. 1169/2011

Maizeextrudate (Maize flour).

10. Nutrition value

100g contain on average

Energy		Fat	Of which saturated	Carbo-hydrates	Of which sugar	Fibre	Protein	Salt
<i>kJ</i>	<i>kcal</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>
1482	353	1,4	0,3	76,7	0,6	5,2	5,7	< 0,1

☐ Werte sind analytisch ermittelt.

☒ Werte sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel, Rohstoff-Spezifikationen.

11. Allergens

according to regulation V (EU) No. 1169/2011

Allergengroup	yes	no	cc*	Ingredient
Cereals containing gluten and products thereof	☐	☐	☒	
Crustaceans and products thereof	☐	☒	☐	
Eggs and products thereof	☐	☐	☒	
Fish and products thereof	☐	☒	☐	
Peanuts and products thereof	☐	☒	☐	
Soybeans and products thereof	☐	☐	☒	
Milk and products thereof (including lactose)	☐	☐	☒	
Nuts, namely: Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashews, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio nuts, Macadamia or Queensland nuts and products thereof	☐	☐	☒	
Celery and products thereof	☐	☒	☐	
Mustard and products thereof	☐	☒	☐	
Sesam seeds and products thereof	☐	☐	☒	
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂	☐	☒	☐	
Lupine and products thereof	☐	☐	☒	
Molluscs and products thereof	☐	☒	☐	

**cc: Raw material with allergenic potential is processed in the company and may be present in traces.

12. Special form of nutrition

The product is suitable for the following diets.

Vegetarian	Lacto-Vegetarian	Ovo-Vegetarian	Vegan
☒	☒	☒	☒

Based on the list of ingredients. Cross-contamination is reduced in accordance with best manufacturing practice, but cannot be ruled out.

The product and its packaging comply with the versions of the German and European food regulations valid at the time of delivery. The product has not been irradiated and is not a novel food. Production and storage are carried out with the necessary care and in compliance with an HACCP system. The document was created electronically and is also valid without a signature. A safety data sheet for the product is available on request. This document is subject to regular updating, but there is no automatic information system for the customer. This version of the specification is valid until an updated edition is published (see version number in the document header).