

UNIFERM Quarkbällchen

Art.-Nr. 85160

Ausgabe 10

Gültig ab 01.04.2020

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM Quarkbällchen
Artikel-Nummer	85160
GTIN-Nummer	4101770851604
Zolltarifnummer	19012000
Allgemeine Produktbeschreibung	Spezialmischung zur Herstellung feinsten Quarkbällchen
Anwendungsmenge	100 %

2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.
• WEIZENMEHL	
• Zucker	
• WEIZENSTÄRKE	
• Pflanzliches Fett (Palm)	
• SÜRMOLKENPULVER	
• Verdickungsmittel	
- Guarkernmehl	E 412
- Xanthan	E 415
• Backtriebmittel	
- Natriumcarbonat	E 500
- Diphosphat	E 450
- Kaliumtartrat	E 336
• Emulgatoren	
- Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E 471
- Essigsäureester von mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E 472a
• Aroma	
• MILCHZUCKER	
• HÜHNEREIKLARPULVER	
• Speisesalz	
• Glucosesirup	
• MILCHPROTEIN	

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

UNIFERM Quarkbällchen

Art.-Nr. 85160

Ausgabe 10

Gültig ab 01.04.2020

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale

- einfache und schnelle Zubereitung
- Variabilität auf ganzer Linie
- vollkommener Geschmack mit saftiger Krume

Aussehen

Pulver

Farbe

weiß

(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. 91 %

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert		Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz
[kJ]	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
1620	384	7,1	4,9	72,0	18,6	7,2	1,71
Transfettsäuren		Ballaststoffe	Natrium	BE			
[g]		[g]	[mg]				
0,1		1,42	684,9	6,0			

8. Gentechnik

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

UNIFERM Quarkbällchen

Art.-Nr. 85160

Ausgabe 10

Gültig ab 01.04.2020

	als Inhaltsstoff		möglicherweise als Spur im Produkt	
	ja	nein	ja	nein
9. Allergene				
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	☐	☒	☐	☒

10. Verpackung

Verpackungsmaterial	Papiersack mit PE-Inliner
Inhalt	10 kg
Anzahl Gebinde/Palette	60
Palettierungsschema	10 Lagen, je 6 Gebinde
Bruttopalettengewicht	ca. 635 kg
Nettopalettengewicht	600 kg
Palettenhöhe	max. 1200 mm

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

11. Zertifizierungen

· International Featured Standard Food (IFS)

Diese Ausgabe unterliegt nicht dem Änderungsdienst. 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.