

UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig

Art.-Nr. 70100

Ausgabe 13

Gültig ab 08.01.2021

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig
Artikel-Nummer	70100
GTIN-Nummer	4101770701008
Zolltarifnummer	21021010
Allgemeine Produktbeschreibung	Sauerteigstarter für Betriebssauerteige, geeignet für alle Sauerteigführungen
Anwendungsmenge	10 % auf Mehl

2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.
· ROGGENMAHLERZEUGNISSE	
· Wasser	

Üblicherweise sind Verarbeitungshilfsstoffe ⁽¹⁾ und Carry Over-Zusatzstoffe ⁽²⁾ 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.

Das Produkt enthält keine Rohstoffe tierischen Ursprungs.

UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig

Art.-Nr. 70100

Ausgabe 13

Gültig ab 08.01.2021

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale

- garantiert Sicherheit für Betriebssauerteige
- für alle Sauerteigführungen geeignet: Detmolder Ein- und Zweistufenführung, Drei-Stufenführung, kombinierte Führung, Salzsauer-Führung, Schrotbrotführungen, Silosauerteig-Führung

Aussehen

Paste

Farbe

hellbraun

(Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)

Geruch

arttypisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack

arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Haltbarkeit

in ungeöffneten Originalgebinden mindestens 5 Wochen

5. Lager- und Transportbedingungen

gekühlt bei Temperaturen von +2°C bis +8°C und trocken nach dem Öffnen sofort verbrauchen

6. Analytische Werte

Wasser

ca. 39 %

pH-Wert

ca. 4,0

7. Mikrobiologische Werte

Milchsäurebakterien

 1×10^9 KBE/g ± 50 %

Hefen

 5×10^6 KBE/g ± 50 %

8. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert		Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz
[kJ]	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
1037	245	1,0	0,3	47	1,2	6,3	0,0
Transfettsäuren		Ballaststoffe	Natrium				
[g]		[g]	[mg]				
0,0		6,6	0,0				

9. Gentechnik

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

UNIFERM Böcker Reinzucht-Sauerteig

Art.-Nr. 70100

Ausgabe 13

Gültig ab 08.01.2021

	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	☒	☐	☐	☐
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	PP/PE-Folie, Umkarton
Inhalt	10 kg (10 x 1 kg)
Anzahl Gebinde/Palette	60
Palettierungsschema	6 Lagen, je 10 Gebinde
Bruttopalettengewicht	ca. 625 kg
Nettopalettengewicht	600 kg
Palettenhöhe	max. 1000 mm
Die Anlieferung erfolgt in hygienisch einwandfreien, sauberen und verschlossenen Verpackungen.	

12. 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.