



UNIFERM Kondikrem

Art.-Nr. 85050

Ausgabe 17

Gültig ab 17.11.2020

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung	UNIFERM Kondikrem
Artikel-Nummer	85050
GTIN-Nummer	4101770850508
Zolltarifnummer	21069098
Allgemeine Produktbeschreibung	Kaltcrempulver mit Vanillegeschmack
Anwendungsmenge	0,350...0,400 kg UNIFERM Kondikrem + 1,000 kg Wasser

2. Zutaten

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.
· Zucker	
· Modifizierte Kartoffelstärke	
· VOLLMILCHPULVER	
· MAGERMILCHPULVER	
· SÜßMOLKENPULVER	
· Säureregulatoren	
- Diphosphat	E 450
- Calciumacetat	E 263
- Calciumphosphat	E 341
· Aroma (enthält MILCH)	
· Verdickungsmittel	
- Natriumalginat	E 401
· färbende Lebensmittel	
- Karottenextrakt	
- Kap-Jasmin-Extrakt	

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.

Besondere Deklarationsempfehlung

- deklarationsfreundlich, da ohne Farbstoffe
- mit Hinweis „mit färbenden Lebensmitteln“

Mit Ausnahme von Milcherzeugnissen enthält das Produkt keine Rohstoffe tierischen Ursprungs.

UNIFERM Kondikrem

Art.-Nr. 85050

Ausgabe 17

Gültig ab 17.11.2020

3. Qualitätsmerkmale

Allgemeine Qualitätsmerkmale

- geeignet zur schnellen und sicheren Verarbeitung
- konturenstabil, back- und frosterstabil
- geeignet für Buttergebäcke
- extra vollmundiger Geschmack durch die Zugabe von hochwertigen Zutaten

Aussehen

Pulver

Farbe

leicht gelb

(Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)

Geruch

arttypisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack

arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Haltbarkeit

in ungeöffneten Originalgebinden mindestens 8 Monate

5. Lager- und Transportbedingungen

kühl und trocken

6. Analytische Werte

Trockensubstanz

ca. 95 %

7. Nährwertangaben

Durchschnittswerte in 100 g Produkt

Brennwert		Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz
[kJ]	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
1709	404	5,6	3,6	82,2	59,4	5,9	1,2
Transfettsäuren		Ballaststoffe	Natrium	BE			
[g]		[g]	[mg]				
≤ 0,1		0,3	489,6	6,8			

8. Gentechnik

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

UNIFERM Kondikrem

Art.-Nr. 85050

Ausgabe 17

Gültig ab 17.11.2020

	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	8 Lagen, je 7 Gebinde; 1 Lage mit 4 Gebinden
Bruttopalettengewicht	ca. 630 kg
Nettopalettengewicht	600 kg
Palettenhöhe	max. 1300 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.