



Produktspezifikation

Art.-Nr.: 85164
Ausgabe: 01
Gültig ab: 16.11.2015

UNIFERM Quarkbällchen Plus

1. Produktbeschreibung

Produktbezeichnung: UNIFERM Quarkbällchen Plus
Artikel-Nummer: 85164
GTIN-Nummer: 4101770851642
Zolltarifnummer: Auf Anfrage
Allgemeine Produktbeschreibung: Spezialmischung zur Herstellung feinsten Quarkbällchen
Anwendungsmenge: 100 %

2. Inhaltsstoffe

in absteigender Reihenfolge	E-Nr.	Deklarationsempfehlung in gebackenen Gebäcken
o Weizenmehl		Weizenmehl
o Zucker		Zucker
o Weizenstärke		Weizenstärke
o pflanzliches Fett (Palm)		pflanzliches Fett (Palm)
o Verdickungsmittel - Guarkernmehl - Xanthan	E 412 E 415	Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan)
o Süßmolkenpulver		Süßmolkenpulver
o Backtriebmittel - Natriumcarbonat - Diphosphat - Kaliumtartrat	E 500 E 450 E 336	
o Emulgatoren - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren - Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E 471 E 472a	Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)
o Milchzucker		Milchzucker
o natürliches Aroma		natürliches Aroma
o Magermilchpulver		Magermilchpulver
o Hühnereiklarpulver		Hühnereiklarpulver
o Speisesalz		Speisesalz
o Milchprotein		Milchprotein

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

**Produktspezifikation**

Art.-Nr.: 85164
Ausgabe: 01
Gültig ab: 16.11.2015

UNIFERM Quarkbällchen Plus**3. Qualitätsmerkmale**

Allgemeine Qualitätsmerkmale:

- einfache Massenherstellung
 - sichere Verarbeitung, insbesondere auch über Anlagen
 - gleichmäßige Gebäckform und -bräunung
 - abgerundeter, typischer Geschmack
- Pulver

Aussehen:

Farbe:

weiß

(Farbschwankungen aufgrund natürlicher Rohstoffe möglich)

Geruch:

arttypisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack:

arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Haltbarkeitin ungeöffnete Originalgebinden mindestens
6 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]
1631	386	8,6	6,1	69,0	16,6	7,3	1,99

Transfettsäuren	Ballaststoffe	Natrium	BE
[g]	[g]	[mg]	
≤ 0,1	1,9	795,6	5,7

8. Gentechnik

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

**Produktspezifikation****Art.-Nr.:** 85164
Ausgabe: 01
Gültig ab: 16.11.2015**UNIFERM Quarkbällchen Plus****9. Allergene**

	als Inhaltsstoff		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:	X			
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:		X		X
Eier und Eierzeugnisse:	X			
Fisch und Fischerzeugnisse:		X		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:		X		X
Soja und Sojaerzeugnisse:		X	X	
Milch- und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose):	X			
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse:		X		X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:		X		X
Senf und Senferzeugnisse:		X		X
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse:		X	X	
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder mg/l als SO ₂ :		X		X
Lupine und Lupinenerzeugnisse:		X	X	
Weichtier und Weichtiererzeugnisse:		X		X

10. Verpackung

Verpackungsmaterial:	Papiersack mit PE-Inliner
Inhalt:	25 kg
Anzahl Gebinde/Palette:	30
Palettierungsschema:	10 Lage, je 3 Gebinde
Bruttopalettengewicht:	ca. 785 kg
Nettopalettengewicht:	750 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 allen in Deutschland geltenden gesetzlichen Bestimmungen.