

Spezifikation

Unigel für BIO-Verarbeitung



Artikelnummer / Einheit
Liefereinheit

34001 (25 kg) / 34007 (500 g) / 34110 (50 g)
Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Unigel ist ein Geliermittel aus Apfelpektin und eignet sich besonders gut, um fruchtige Konfitüren mit wenig Zucker herzustellen. Apfelpektin ist ein kostbares Produkt: Es braucht 100 kg Äpfel um 0,5 kg Pektin zu gewinnen. Wichtig für die Zubereitung der Konfitüren: Reihenfolge des Rezeptes auf der Beutelnrückseite unbedingt einhalten!

Zusammensetzung und Herkunft

Bio-Zucker (EU), Apfelpektin E440i, Weinsäure E334, Calciumcitrat E333 70 % der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft

Status

glutenfrei
vegan

Herstellverfahren

Unigel zugelassen für Knospeprodukte enthält neben Bio-Zucker natürliches Pektin zum Gelieren. Gewonnen wird dieses aus Apfeltrester. Im Gegensatz zum konventionellen Unigel enthält dieses Unigel kein amidiertes, sondern verestertes Apfelpektin. Veresterte Pektine kommen in der Natur in etwas älteren, schrumpeligen Äpfeln vor. Aus diesem Grund erfüllt dieses Unigel die Knospe-Richtlinien. Bio-Unigel ist ein Geliermittel, das auf die natürliche Gelierkraft der Früchte und auf die Zuckerkonzentration reagiert.

Zubereitung / Verwendung

Unigel zugelassen für Knospe-Produkt eignet sich für Konfitüren ohne, mit wenig oder mit gewohntem Anteil Zucker. Dieses Produkt ist nicht reversibel, d.h. es geliert nur ein Mal! Für Bio (Knospe) Konfitüren darf nur dieses Geliermittel verwendet werden. Rezepte und Tipps zur Anwendung: www.biofarm.ch

Allergene

Allergenfrei gemäss LIV

Ja

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1'429 kJ
Energie (Kilokalorien)	342 kcal
Fett	0.1 g
Kohlenhydrate	65 g
Davon Zucker	65 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	<20 g
Eiweiss (Protein)	0.1 g
Salz	1.3 g
Quelle	Lieferant

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	feines, freifliessendens Pulver, beige
Konsistenz	pulverförmig
Geruch	praktisch neutral
Geschmack	praktisch neutral

Fremdbesatz

Kein Fremdbesatz

Fremdkörper

Wir unternehmen die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, damit das Produkt frei von Fremdkörpern wie Metall, Glas, Holz und Plastik ist.

Lagerbedingungen

Lagerhaltung	Kühl und trocken lagern
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	720 Tage
Bezeichnung Warenlos	Jedes Gebinde ist mit einer Warenlosnummer gekennzeichnet.

Allgemeine Anforderungen

Gesetzliche Bestimmungen	Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.
Richtlinien BIO Suisse	Das Produkt entspricht der Bio-Verordnung. Bei Knospe Produkten: Das Produkt entspricht den Bio-Suisse Richtlinien "Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten".

GVO

Es werden weder in der Produktion (Saatgut) noch in der Verarbeitung gentechnologische Erzeugnisse (gemäss Verordnung des EDI über gentechnische veränderte Lebensmittel VGVL) eingesetzt.

Rückstellmuster

Ein Rückstellmuster des entsprechenden Warenloses ist beim Hersteller bis zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit hinterlegt.

Zertifizierung Biofarm

ISO 22'000:2018 Bio-Zertifizierung CH-Bio-006

Kontakt

Biofarm-Genossenschaft
Beim Bahnhof
4936 Kleindietwil
Tel. 062 957 80 50
www.biofarm.ch
info@biofarm.ch

Qualitätssicherung
Christian Jeremias
Tel. 062 957 80 64
jeremias@biofarm.ch