



за професионалисти

# vegan



изключително вкусни  
100% ВЕГАН  
кейкове, брауни, кукис  
и други изделия



## ВЕГАН кейк основа УНИФЕРМ



за 100% ВЕГАН  
без лактоза изделия

Основа за 100% ВЕГАН  
крайни изделия  
печива, кейкове, мъфини, кукис и др.  
за гарантирано задоволяване  
на нуждите и изисквания  
на съвременните потребители.



ВЕГАН  
VEGAN



без лактоза  
lactose-free



# Сега и 100% ВЕГАН, много вкусни и здравословни сладкиши!



**Да бъдеш веган е избор на начин на живот.**

Това, което започна като ниша, се превърна в основен сегмент от хранително-вкусовата промишленост, като броят на веганските продукти нараства всеки ден. Израснали са много вегански ресторанти и кафенета, които се грижат за желанието на потребителите за храна без животински съставки.

**Да бъдеш веган означава да се храниш със съвест.**

При веганската диета съставки от животински произход като мляко, яйца и мед се заменят с алтернативи на растителна основа. Веганите ценят разнообразието и вкуса. Богатото разнообразие от вегетариански продукти и ястия означава, че веганите никога няма да пропуснат.



Продуктът „ВЕГАН КЕЙК“ (код 210348) е 100% ВЕГАН база за много бързо производство на веган крайни изделия, изключително вкусни, БЕЗ добавяне на яйца, мляко, масло или други продукти от животински произход. Освободете вашата фантазия за вкусни и пълноценни 100% ВЕГАН изделия!



**ВЕГАН  
БЕЗ ΖΑΧΑΡ**

## ΠΡΕΔΙΜΣΤΒΑ:

- „ВЕГАН КЕЙК“ код 210348 е многофункционален - универсален продукт с широка гама приложения кейкове, кифли, мъфини, браунис, кукис, бисквити, тарти, печива и др.
- Крайни продукти подходящи за диета без лактоза - без животински съставки.
- Без захар (съдържа: малтодекстрин и декстроза)
- Бърз и лесен - метод за производство "всичко в едно" само с три стъпки.
- Свежи крайни продукти за по-дълго време със стабилен и голям обем благодарение на внимателно подбраните брашна.

Технолозите на „ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ консултантски център“ сме на ваше разположение за начин на употреба, рецепти, маркетингови проекти и нови изделия по ваши параметри и изисквания. Тел. 0878 257 904, 0878 984 887.

**Alma  
Libre**



*Ένα βήμα μπροστά!*

### ВЕГАН КУКИС / рецепта

<b>210348</b>	<b>Веган Кейк УНИФЕРМ</b>	<b>2.000 гр.</b>
<b>180108</b>	<b>Рор Индустри - Мек Маргарин</b>	<b>700 гр.</b>
	Вода	100 гр.

(По желание 200гр. плод в желе БАКБЕЛ по избор)  
(По желание 200гр. шоколадови капки код 181401)  
(По желание 200гр. крамбериз код 184305)  
(По желание 70-80гр. какао ЧОКОВИК код 300104)

#### НАЧИН НА РАБОТА:

- Месим, оформяме фитили и режем по 50 гр.
- Печене : 185° С за около 10мин.



### ВЕГАН МЪФИН или КЕИК / рецепта

<b>210348</b>	<b>Веган Кейк УНИФЕРМ</b>	<b>2.000 гр.</b>
<b>180203</b>	<b>Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ</b>	<b>600 гр.</b>
	Вода	900 гр.

(По желание 200гр. плод в желе БАКБЕЛ по избор)  
(По желание поръсват от горе щроизел ВЕГАН КУКИС)

#### НАЧИН НА РАБОТА:

- Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.
- Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
- Печене на 175-180°С .
- Време 30 мин.
- След печене намазват с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код 180425)



### ВЕГАН МЪФИН ШОКОЛАД или КЕИК / рецепта

<b>210348</b>	<b>Веган Кейк УНИФЕРМ</b>	<b>2.000 гр.</b>
<b>180203</b>	<b>Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ</b>	<b>600 гр.</b>
<b>184916</b>	<b>Какао СЕМУА</b>	<b>80 гр.</b>
	Вода	1000 гр.

(По желание 200гр. шоколадови капки код 181401)  
(По желание 200гр. крамбериз код 184305)

#### НАЧИН НА РАБОТА:

- Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.
- Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
- Печене на 175-180°С .
- Време 30 мин.
- След печене намазват с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код180425)



### ВЕГАН БРАУНИ / рецепта

#### 1.Смес ВЕГАН

<b>210348</b>	<b>Веган Кейк УНИФЕРМ</b>	<b>1.500 гр.</b>
<b>180203</b>	<b>Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ</b>	<b>450 гр.</b>
	Вода	800 гр.

Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.

#### 2.Шоколадов смес ВЕГАН

<b>184916</b>	<b>Какао СЕМУА</b>	<b>110 гр.</b>
	Вода	200 гр.
<b>184911</b>	<b>НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР "шокофаин"</b>	<b>200 гр.</b>
<b>181401</b>	<b>шоколадови капки</b>	<b>350гр.</b>
	Крокан печени бадеми	200 гр.

- Разтопяваме какаото във водата (200гр.)
- Добавяме кувертюра, шок.капки и бадемите
- Хомогенизираме двете смеси и поставяме в тава 60x40 (2-3см)
- Печене на 175-180°С .
- Време 45 мин.







С базата „Веган Кейк УНИФЕРМ“, ВЕГАН продуктите БАКБЕЛ (желета и плодове в желе) и много други ВЕГАН продукти от АЛМА ЛИБРЕ (100% от растителен произход), може да освободите вашата фантазия и творчество и да оформите ВЕГАН изкушения за вашите клиенти избрали ВЕГАН начин на живот!



### **ИДЕИ за ВЕГАН РЕЦЕПТИ. Комбинация им, по ваше въображение води до УНИКАЛНИ ВЕГАН ПРОДУКТИ!**

#### **1.ВЕГАН хрупкава основа**

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180108	Рор Индустри - Мек Маргарин	700 гр.
	Вода	100 гр.

Месим, отваряме лист около 3мм. и поставяме в форма предварително пръскана със растителна мазнина в спрей С тази рецепта, може да оформим и декоративни хрупкави Бисквитени ВЕГАН тръби върху всяко печиво.

#### **2. ВЕГАН кейк основа**

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
	Вода	900 гр.

Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост. Поставяме в формата върху «ВЕГАН хрупкава основа» , около 1,5см.

#### **3. ВЕГАН ПЛОДОВЕ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ**

Поставяме етаж от плодове в желе БАКБЕЛ, по избор.

180428	Черни череши 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180426	Червени череши 70% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180444	горски плодове в желе 50% - ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180446	НАР 70 %-в желе 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ
180435	Ягода 50%
180412	Ябълка за печене 70%
180439	Кубчета ябълка 70%

#### **4. ВЕГАН МАРЗИПАН ПАМИ (66/33)**

По желание, преди плодовете, поставяме тънък етаж от марzipан за печене ПАМИ (код 030601 ) Отваряме с точилка марzipан ПАМИ (66/33) и поставяме преди плодовете.

#### **5. ВЕГАН ЛОМОНОВ КЕИК С ЛИМОНОВ КРЕМ БАКБЕЛ (код 180438)**

Върху ВЕГАН кейк основа или като вътрешен етаж поставяте с пош от готовия ЛИМОНОВ КРЕМ БАКБЕЛ.

#### **6.ВЕГАН СТРОЙЗЕЛ**

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	1.000 гр.
180108	Рор Индустри - Мек Маргарин	300 гр.

Хомогенизираме докато се получи структура като пясък. Поръсваме от горе.



#### **НАЧИН НА ПЕЧЕНЕ:**

- Сглобяваме комбинация от ВЕГАН рецепти, декорираме по желание и печем.
- Печене на 175-180°C. (в зависимост от печката и комбинация на рецептата).
- Време 30 -35мин. (в зависимост от печката и комбинация на рецептата).
- След печене намазвате с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код 180425)
- Има възможност за дълбоко замразяване (-20oC) след печене, за ползване до месец. (размразявате, намазвате с неутрално студено желе ВЕГАН на БАКБЕЛ (код 180425) и поставяте на витрина.





ВЕГАН  
VEGAN



без лактоза  
lactose-free

Всичките продукти БАКБЕЛ са ВЕГАН!  
Плодовете и желиращите съставки  
са от 100% растителен произход  
без присъствие на животински суровини.

## Концентрат неутрални желета за пълно покритие с отличен гланц и прозрачност

КОНЦЕНТРИРАНО НЕУТРАЛНО ЖЕЛЕ ДЕЛУКС ПО ТОПЪЛ МЕТОД kog 180415  
Гъстота 75brix, поема вода до 100% и всеки овкусител без да променя качествата си.

НЕУТРАЛНО ОГЛЕДАЛНО ГЛАЖЕ ДЕЛУКС МИРОР ПО СТУДЕН МЕТОД kog 180425  
Гъстота 70brix, готов за употреба с отличен блясък и несравнима стабилност.

ОВКУСЕНИ ОГЛЕДАЛНИ ГЛАЖЕТА ДЕЛУКС МИРОР ПО СТУДЕН МЕТОД  
Готови за употреба, овкусени с натурални продукти:  
шоколаг, портокал-мандарина, ягода, карамел, бял, сребрен, златен.

Желетата и глажетата на белгийската фирма „БАКБЕЛ“ имат неочаквана устойчивост и стабилност, запечатват напълно сладкиша, осигурявайки по-дълъг срок на годност, не изсъхват и създават привлекателен гланц и визия, осигурявайки по-високи продажби.



## Специални сортове цели плодове (50-70%) в желе от смлени плодове, подходящи за печене

ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ, СОРТ RANDI, 22мм, 70% ПЛОД В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180428

ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ, МОМТМОВЕНСУ, 22мм, ПЛОД 70%, В ЖЕЛЕ kog 180437

БОРВИНКИ, СОРТ CANADIAN, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180442

МАЛИНИ, СОРТ EUROPIAN, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180443

ЯГОДИ, SPECIAL SELECT, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180435

АНАНАС, COSTA RICA, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180436

ГОРСКИ ПЛОДОВЕ, SPECIAL-SELECT, ПЛОД 50%, В ПЛОДОВО ЖЕЛЕ kog 180444

(касис, къпини, малини, бордовинки, ягоди).

Както всички продукти на БАКБЕЛ, подлежат на замразяване и печене без промяна на структурата.

АЛМА ЛИБРЕ ; тел. 0878257901, 0878257900



## Ароматни и хрупкави ябълки (70%), сорт ДЖОНАГОЛД в желе, до 8% вода

ЯБЪЛКИ ЗА ПЕЧЕНЕ, 70% ЦЕЛИ ПАРЧЕТА В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, kog 180412

КУБЧЕТА ЯБЪЛКИ 7/7, 70% ЦЕЛИ КУБЧЕТА В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, kog 180439

ФИЛИЙКИ ЯБЪЛКИ, 70% ЦЕЛИ ФИЛИЙКИ В ЖЕЛЕ БАКБЕЛ, kog 180414

БАКБЕЛ използва сорта ябълки JONAGOLD за производство на ябълкови продукти в желе.

ДЖОНАГОЛД са изключително ароматни, хрупкави, здрави и много вкусни ябълки.

70% парчета ябълки в желе от ябълково пюре, с присъствие само до 7-7,9% вода.

Както всички продукти на БАКБЕЛ, подлежат на замразяване без промяна на структурата.



## Пълнежи и плодови фарситури готови за употреба, 40% плодово съдържание, до 10% вода

ПЪЛНЕЖ ЛИМОН – 40% лимонов сок, kog 180422

ПЪЛНЕЖ ЯГОДА – 40% ягодово пюре, kog 180421

ПЪЛНЕЖ МАЛИНА – 40% пюре от малини, kog 180420

ПЪЛНЕЖ ЧЕРВЕНИ ЧЕРЕШИ - 40% пюре от череша kog 180419

Високо плодово съдържание (40%), пълтна кремозна кадифена структура с отличен гланц, готови за употреба, термоустойчиви на печене като пълнежи или глазури без да изсъхват.

Натурален плодов цвят с много богати естествени аромати.

Както всички продукти на „БАКБЕЛ“, подлежат на замразяване без промяна на структурата.







## СПЕЦИФИКАЦИЯ ВЕГАН кейк

Код: 210348

**Основа за висококачествени  
крим ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.**

**Състав:** Захар, пшенично **брашно**, брашно от тапиока, малтодекстрин, коректор на киселиноста, декстроза, емулгатори (моно и дигликериди), съгъстителни (хранителна целулоза и ксантан), лимонена киселина, морска сол, натурални аромати, подправки

Може да съдържа Жито, яйца, мляко, остатъци от соя.

**Приложение:** Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени ВЕГАН кейкове, мъфини и други печива.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1666 KJ)
ПРОТЕИНИ	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,8 гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45,8 гр.
МАЗНИНИ	4,7 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	2,4 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,2гр.
ФИБРИ	0,9 гр.
НАТРИЙ	1,6 гр.



**Начин на употреба-примерна рецепта за кейкове и мъфини:**

210348	Веган Кейк УНИФЕРМ	2.000 гр.
180203	Бунге Бакерс КАНОЛА ОЙЛ	600 гр.
	Вода	900 гр.

### НАЧИН НА РАБОТА:

- Измесваме в тестомесачка всички продукти заедно за 1мин. на бърза скорост.
- Поставяме сместа във форми за мъфин и печем.
- **Печене на 175-180°C .**
- **Време 30 мин.**

Произведено в ЕО.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle LACON GmbH (akkreditiert nach der ISO 17065 für Zertifizierungen nach dem IFS sowie einen Vertrag mit den IFS-Standardgeignern geschlossen hat) dass die Verarbeitungstätigkeiten von

**UNIFERM GmbH & Co. KG**  
Brede 4  
59368 Werne  
Deutschland  
COID: 28890  
UNIFERM GmbH & Co. KG



für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktscope: 6 - Getreideprodukte, Cerealien, Industriebackwaren und Feingebäck, Süßwaren, Snacks  
Technology Scopes: D, F\*

**Herstellung von Backmischungen und Bäckereirohstoffe wie das Mischen, Coaten, Fermentieren und Verpacken pulverförmiger und flüssiger Produkte in Papiersäcke, Folienbeutel, Eimer und Container.**

**Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen ausgelagerte Prozesse und / oder Produkte.**

**Production of baking mixes and bakery raw materials such as mixing, coating, fermenting and packaging of powdery and liquid products in paper sacks, foil bags, pails and containers. Beside own production, the company has outsourced processes and / or products.**

die Anforderungen des

**IFS Food**  
**Version 6.1, November 2017**  
und anderer zugehöriger, normativer Dokumente  
**auf Höherem Niveau**  
erfüllen.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:	F-54891-2019-01
Tag des Audits:	24.09.2019
Datum der Zertifikatsausstellung:	04.11.2019
Zertifikat gültig bis:	21.11.2020
Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:	02.08.2020 - 11.10.2020

Offenburg, den 04.11.2019



*S. Schönberg*  
Stefanie Schönberg  
Leitung Zertifizierung



Geschäftsstelle: LACON GmbH, Moltkestraße 4, 77654 Offenburg



\* Die Aufschlüsselung der einzelnen Technology Scopes finden Sie im IFS Food Version 6.1  
Dieses Zertifikat ist Eigentum der Zertifizierungsstelle und muss auf Nachfrage zurückgegeben werden.

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle LACON GmbH (akkreditiert nach der ISO 17065 für Zertifizierungen nach dem IFS sowie einen Vertrag mit den IFS-Standardgeignern geschlossen hat) dass die Verarbeitungstätigkeiten von

**Uniform GmbH & Co. KG**  
**Industriestraße 2**  
**40789 Monheim**  
**Deutschland**  
COID: 6547  
UNIFORM GmbH & Co. KG



für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktscope:  
10 - Trockenprodukte, andere Zutaten und Zusätze  
(z. B. Nahrungsergänzungsmittel)

Technology Scopes:  
C, D, E, F \*

**Herstellung von Backhefe durch Fermentation, Vakuumfiltration,  
Kühlen und Verpacken in Papier, Folienbeutel oder in  
Silofahrzeugen.**

**Production of baker's yeast by fermentation, vacuum filtration,  
cooling and packaging in paper, foil bags or bulk.**

die Anforderungen des

**IFS Food**  
**Version 6.1, November 2017**  
und anderer zugehöriger, normativer Dokumente  
**auf Höherem Niveau**  
erfüllen.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:	F-54892-2019-01
Tag des Audits:	27.09.2019
Datum der Zertifikatsausstellung:	04.11.2019
Zertifikat gültig bis:	24.11.2020
Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:	05.08.2020 - 14.10.2020

Offenburg, den 04.11.2019



*S. Schönberg*  
Stefanie Schönberg  
Leitung Zertifizierung

Geschäftsstelle: LACON GmbH, Molkestraße 4, 77654 Offenburg





# Zertifikat

Prüfungsnorm **ISO 50001:2011**

Zertifikat-Registrier-Nr. **01 407 1302548/01**

Unternehmen: **UNIFERM GmbH & Co. KG**  
Brede 4  
59368 Werne  
Deutschland

Geltungsbereich: **Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von Backhefe  
und Bäckereigrundstoffen für Industrie und Handwerk**

Durch ein Audit wurde der Nachweis erbracht, dass die  
Forderungen der ISO 50001:2011 erfüllt sind.

Gültigkeit: **Dieses Zertifikat ist nur gültig in Verbindung mit dem  
Hauptzertifikat vom 18.12.2018 bis 20.08.2021.**

14.12.2018

  
TÜV Rheinland Cert GmbH  
Am Grauen Stein · 51105 Köln

www.tuv.com





Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe  
– Geschäftsbereich Prävention –  
bescheinigt, dass das Unternehmen

**Uniform GmbH & Co. KG**  
**Werk Werne**  
**59368 Werne**

die Anforderungen an einen systematischen und wirksamen Arbeitsschutz auf Basis des

**Gütesiegels „Sicher mit System“**

und somit der branchenspezifischen Umsetzung des

**Nationalen Leitfadens für Arbeitsschutzmanagementsysteme (NLF)**

erfüllt.

Durch die Begutachtung wurde auch nachgewiesen, dass die Anforderungen von

**OHSAS 18001:2007**

umgesetzt werden.

Die Begutachtung am 03.07.2019 erfolgte auf der Basis des  
„DGUV-Verfahrensgrundsatzes für Arbeitsschutzmanagementsysteme“.

Diese Bescheinigung ist gültig bis zum 03.07.2022.

*J. Dienstadt*

Leitung Geschäftsbereich Prävention



Begutachter

Mainz, 17.07.2019

Reg.-Nr. 77029538227-2019





**KOSHER Supervision & Certification, Germany**

Holsteiner Chaussee 189a • D-22457 Hamburg, Germany • Email: [dib@sh-kosher.de](mailto:dib@sh-kosher.de)  
Tel.: +49 40 495 475 • Mobile: +49 151 15 695 675 / +972 547 699 577 • Fax: +49 40 491 4421

# 128086  
10.06.2020

בס"ד,  
י"ח סיון תש"פ

## Kosher Certification

הנני מאשר בזה אחרי בדיקה יסודית של הרכיבים ושל תהליך היצור והאריזה במפעל, כי מוצרי השמרים המפורטים לקמן, המיוצרים ומשווקים ע"י בהח"ר UNIFERM GmbH & Co. KG אשר בעיר מונהיים, בגרמני-ה אינם מכילים שום חמרים בלתי כשרים ואין בהם שום חשש תערובות אסור כלל גם מפאת המכשירים והאריזות.

לפיכך **כשרים** (פרווה) הנ"ל לתקון מאכלים ומעשה אופה פרט לימי הפסח.

This is to certify that the following products, produced by:

**UNIFERM GmbH & Co. KG** of Monheim, Germany

are under my rabbinical Kashruth supervision and are certified **KOSHER (pareve)** for year-round use excluding Passover:

Dry Yeast  
Yeast Blocks  
Granulate Yeast

Liquid Yeast  
Fresh Baking Yeast

Dried Yeast Powder  
Yeast Cubes

This Certification is only valid till July 31, 2021 and is subject to renewal at that time.

**הרב דב לוי ברזילי**  
**Rabbi Dov-Levy Barsilay**





Accredited by ASI for certification  
against voluntary sustainability  
standards - ASI-ACC-006

## CERTIFICATE OF REGISTRATION

This is to certify that

**Name certified company** UNIFERM GmbH & Co.KG  
**Address certified company** Brede 4  
59368 Werne  
Germany

Based on an audit according to the requirements stated in the RSPO Supply Chain Certification Systems, version RSPO-PRO-T05-002 V1.1 ENG and a signed contract, BM TRADA herewith certifies that the site(s) listed above are found to be in compliance with the RSPO Supply Chain Certification Standard, version RSPO-STD-T05-001 V1.1 ENG. This guarantees that the criteria for processing RSPO certified oil palm products through one or more of the supply chain models as stated in the RSPO Supply Chain Certification Systems have been met.

**RSPO number (if applicable)**

**Other sites certified (see second page)** NO

**RSPO registered parent company** UNIFERM GmbH & Co. KG

**RSPO membership number  
parent company** 9-0100-11-000-00

**Scope of certification**

Development and production of bakery ingredients that contain RSPO MB and/or RSPO SG certified palm oil and/or palm kernel oil with outsourcing of the storage and distribution of raw materials and finished products.

**Certificate start date** 17 July 2017

**Certificate expiration date** 16 July 2022

**Date of first certification** 17 July 2012

**Certificate number** BMT-RSPO-000089

**Issue Number** 2019-01

**Supply chain model** Mass Balance; Segregated

**Issued by** BM TRADA

**Authorised signatory name** Karen Prendergast,  
Divisional Director – Certification, BM TRADA

**Authorised signature**

Issuing Office: Warringtonfire Testing and Certification Limited t/a Amrade Chiltern House, Stocking Lane, High Wycombe,  
Buckinghamshire, HP14 4ND, UK

Registered Office: 10 Lower Grosvenor Place, London, United Kingdom, SW1W 0EN Reg.No. 11271426

This certificate remains the property of BM TRADA and can be withdrawn in case of terminations as mentioned in the contract or in case of changes or deviations of the above mentioned data. The licensee is obliged to inform BM TRADA immediately of any changes in the above mentioned data. Only an original and signed certificate is valid. This certificate and all copies or reproductions of the certificate shall be returned to BM TRADA or destroyed if requested. Further clarification regarding the scope of this certificate and verification of the certificate is available through BM TRADA at the above address or at [www.rspo.org](http://www.rspo.org)



## Certificate

German Social Accident Insurance Institution for the food and horeca sectors certifies the success implementation of an Occupational Safety and Health Management System.

The company

**Uniferm GmbH & Co. KG**  
**Werk Monheim**  
**40789 Monheim am Rhein**

meets the requirements of systematic an effective occupational safety, based on the specific branch implementation of the National Guidelines in line with ILO-OSH 2001.

The Audit on 16.04.2018 based on the BG Basic Principles „DGUV-Verfahrensgrundsatzes zur Begutachtung von Arbeitsschutzmanagementsystemen“.

The certificate is valid until 16.04.2021.



*Head of Department*



Auditor

Mainz, 23. April 2018

Registration No 77029537190-2018



# UNIFERM RoyalRühr® vegan

Art.-No. 85249

Issue 01

Valid as from 01.09.2018

## 1. Product description

Product name	UNIFERM RoyalRühr® vegan
Article number	85249
GTIN number	4101770852496
Customs tariff number	On request
General product description	Vegan basic-mix for pound cakes
Dosage	100 %

## 2. Ingredients

in descending order	E-No.
· <b>WHEAT FLOUR</b>	
· Sugar	
· <b>WHEAT STARCH</b>	
· Tapioca starch	
· Maltodextrin	
· Acidity regulator	E 170
· Potato starch	
· Raising agents	E 450 E 500
· Dextrose	
· Emulsifiers	E 471 E 475
· Thickening agents	E 461 E 415
· Acidifier	E 330
· Salt	
· Natural flavouring	
· Spices	

The product is free from materials of animal origin.





# UNIFERM RoyalRühr® vegan

Art.-No. 85249

Issue 01

Valid as from 01.09.2018

### 3. Quality characteristics

Appearance	Powder
Colour	Yellowish (variations in colour because of natural raw materials possible)
Odour	Typical, without off-smell
Taste	Typical, without off-taste

4. **Shelf life** At least 6 months in unopened original packaging

5. **Storage and transport conditions** Cool and dry

### 6. Analytical data

Dry matter App. 90 %

### 7. Nutritional values Average nutritional values in 100 g

Energy		Fat	Saturated fatty acids	Carbohydrates	Sugar	Protein	Salt
[kJ]	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
1472	347	1.6	1.3	78.7	31.8	3.5	1.5
Trans fatty acids		Fibres	Sodium	Bread unit			
[g]		[g]	[mg]				
0.0		1.9	610.4	6.6			

### 8. Genetic engineering

It is not necessary to declare our product according to the current regulations (EG) No. 1829/2003 and (EG) No. 1830/2003.



# UNIFERM RoyalRühr® vegan

Art.-No. 85249

Issue 01

Valid as from 01.09.2018

9. Allergens	Ingredient		Traces are possible	
	yes	no	yes	no
Cereals namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustaceans and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eggs and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fish and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Peanuts and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soybeans and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milk and products thereof (including lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Celery and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mustard and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesame and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l as SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupine and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Molluscs and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 10. Packaging

Packaging material	Paper bag with PE-Inliner
Content	10 kg
Unit packages / pallet	60
Palletising	6 layers, each with 10 bags
Gross weight of the pallet	App. 630 kg
Net weight of the pallet	600 kg
Height of the pallet	Max. 1400 mm
The delivery takes place in hygienically flawless, clean and closed packaging.	

## 11. Certification

- International Featured Standard Food (IFS)

No automatically information when document changes. This document was issued electronically and is therefore valid without signature.

The product corresponds to the German Food and Feed Code (LFGB) and to the respective valid German and by EU law regulated regulations and instructions.





UNIFERM GmbH & Co. KG | Postfach 16 67 | 55289 Weine

**TO WHOM IT MAY CONCERN!**

Heute schreibt Ihnen:

Barbara Welling  
+49 2389 7978-333  
barbara.welling@uniferm.de

01.02.2019

**UNIFERM RoyalRühr® vegan**

Dear Sir or Madame,


We hereby confirm that the product UNIFERM RoyalRühr® vegan, article-number 85249 is made without any raw materials of animal origin.

The emulsifier E 471 is based on rape oil. The natural flavorings do not contain any raw material from animal origin, too.

UNIFERM RoyalRühr® vegan meets the requirements of the German Guiding Principles for vegan and vegetarian foods.

The current specification of the product is attached.

Best regards,

  
i. V. Jens Katzenberg  
Head of Back Office

Enclosure

  
i. A. Barbara Welling  
Quality Information Service