

Mondamin Fix-Saucenbinder dunkel 10 KG

Produkt ID: UPP-0005044



Stammdaten

Verpackungshierarchie

Identifizierung

EAN	4007801307754
Bezugsebene	BASE_UNIT_OR_EACH
Artikelnummer	siehe Bestelleinheit auf dem Reiter Hierarchien
Gültig ab	26.03.2012
Artikelnummer Bestelleinheit	775
MRDR	13077502
Sales Status	20
Zielmarkt	Deutschland
Vertriebskanal	Foodsolutions
Sales Gruppe	FOODSOLUTION
Geschäftsbereich	Foods
Marke	Mondamin
Produktbeschreibung	MOFIX DUNKEL 10KG
Bruttogewicht	10,69 KG
Nettogewicht	10 KG
Nettofüllmenge	10.000 g
Höhe	332 MM
Breite	326 MM
Tiefe	326 MM
Umsatzsteuer	7%
Ursprungsland	DE
Zolltarifnummer	19019099
BasisEinheit	Ja
Konsumenteneinheit	Ja
Bestelleinheit	Ja



Unilever

Anschrift:
Unilever Deutschland GmbH
Am Strandkai 1
D-20457 Hamburg

Tel.: +49 (40) 3493-0 (Zentrale)
Fax.: +49 (40) 3547-42
www.unilever.com
E-Mail-Anschrift: unilever.service@unilever.com

Quelle: <https://produktinformationen.info/>
Datum: 10.06.2022
Uhrzeit: 11:01
Kunden ID: 1

Liefereinheit	Ja
Fakturiereinheit	Ja
GPC: Brickcode	10000156: Baking/Cooking Mixes (Shelf Stable)
CCG Code	0455: Speisestärke, Sago
Verpackungstyp	Bucket

Restlaufzeit / Mindesthaltbarkeit in Tagen	300 D
Portionsgröße	100 GR

▼ Nährwerte	100 GR as Sold (RDA)	Pro Portion 100 GR (RDA)	GDA Pro Portion	Reference Amount
Energie kJ	1562 kJ	1098 kJ	13 %	8400 kJ
Energie kcal	371 kcal	263 kcal	13 %	2000 kcal
Fett	< 0,5	9 g	13 %	70 g
Fett davon Gesättigte Fettsäuren	< 0,1	5,5 g	28 %	20 g
Kohlenhydrate	91 g	35 g	13 %	260 g
Kohlenhydrate davon Zucker	31 g	21 g	23 %	90 g
Ballaststoffe	< 0,5	< 0,5		-
Protein	0,6 g	8,8 g	18 %	50 g
Salz	< 0,01	0,33 g	6 %	6 g
Natrium	< 0,005	0,13 g		-

Allergene	enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
Glutenfrei	Ja
Fettfrei	Ja
Rechtliche Bezeichnung	Bindemittel
Online Beschreibung	Mondamin Fix-Saucenbinder dunkel 10 KG
Auslobungen	alkoholfrei, Farbstoff, Fettfrei, geeignet für leichte Vollkost, Glutenfrei, Instant, Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur, Nettogewicht 10 kg, ohne Konservierungsstoffe, ohne MSG lt. Rezeptur
Zutatenliste	Zutaten: Stärke, MILCHZUCKER, Maltodextrin, Reismehl, Farbstoff (Ammoniak-Zuckerulör).
Aufbewahrungshinweis	Eimer trocken und vor Wärme geschützt lagern.
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer	Unilever Food Solutions, Unilever Deutschland GmbH Knorrstraße 1, 74074 Heilbronn



Zubereitungshinweis	Zubereitung: • Zum Binden MONDAMIN Fix-Saucenbinder dunkel direkt in die kochende Flüssigkeit einstreuen. • Dann etwa 1 Minute kochen lassen - fertig. • Auch zum Nachbinden von Soßen und Suppen bestens geeignet.
Zubereitungsart	BOIL
Dangerous	Nein



Unilever

Anschrift:
Unilever Deutschland GmbH
Am Strandkai 1
D-20457 Hamburg

Tel.: +49 (40) 3493-0 (Zentrale)
Fax.: +49 (40) 3547-42
www.unilever.com
E-Mail-Anschrift: unilever.service@unilever.com

Quelle: <https://produktinformationen.info/>
Datum: 10.06.2022
Uhrzeit: 11:01
Kunden ID: 1

Stammdaten

Verpackungshierarchie

Verpackungshierarchie

GTIN	Artikelnummer Bestelleinheit	Produkt	Kennzeichen Artikeleinheit
> 4007801307754 8712566336289	775	Mondamin Fix-Saucenbinder dunkel 10 KG MOFIX DUNKEL 10KG	Base Unit or Each Pallet



Anschrift:
Unilever Deutschland GmbH
Am Strandkai 1
D-20457 Hamburg

Tel.: +49 (40) 3493-0 (Zentrale)
Fax.: +49 (40) 3547-42
www.unilever.com
E-Mail-Anschrift: unilever.service@unilever.com

Quelle: <https://produktinformationen.info/>
Datum: 10.06.2022
Uhrzeit: 11:01
Kunden ID: 1