

## Mondamin Fix- Saucenbinder hell 10 KG

Produkt ID: UPP-0005041



Stammdaten

Verpackungshierarchie

### Identifizierung

EAN	4007801307723
Bezugsebene	BASE_UNIT_OR_EACH
Artikelnummer	siehe Bestelleinheit auf dem Reiter Hierarchien
Gültig ab	19.03.2012
Artikelnummer Bestelleinheit	772
MRDR	13077202
Sales Status	20
Zielmarkt	Deutschland
Vertriebskanal	Foodsolutions
Sales Gruppe	FOODSOLUTION
Geschäftsbereich	Foods
Marke	Mondamin
Produktbeschreibung	MOFIX HELL 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:** 11:02  
**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	1500 kJ			-
Energie kcal	360 kcal			-
Fett	2 g			-
Fett davon Gesättigte Fettsäuren	1,5 g			-
Kohlenhydrate	83 g			-
Kohlenhydrate davon Zucker	30 g			-
Ballaststoffe	0,2 g			-
Protein	0,8 g			-
Salz	2,8 g			-

Allergene	enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
Glutenfrei	Ja
Rechtliche Bezeichnung	Bindemittel
Online Beschreibung	Mondamin Fix- Saucenbinder hell 10 KG
Auslobungen	alkoholfrei, geeignet für leichte Vollkost, Glutenfrei, Instant, Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur, Nettogewicht 10 kg, Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, ohne Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe, ohne MSG lt. Rezeptur
Zutatenliste	Zutaten: Stärke, MILCHZUCKER, Maltodextrin, Reismehl, Stabilisator (Diphosphat), Palmöl, MILCHEIWEISS.
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 hell direkt in die kochende Flüssigkeit einstreuen. • Dann etwa 1 Minute kochen lassen - fertig. • Auch zum Nachbinden von Saucen und Suppen bestens geeignet. Dosierung: • Frei nach Ihrem Geschmack (Richtmaß ca. 100 g pro Liter Flüssigkeit).



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](http://www.unilever.com)**  
**E-Mail-Anschrift:** unilever.service@unilever.com

**Quelle:** <https://produktinformationen.info/>  
**Datum:** 10.06.2022  
**Uhrzeit:** 11:02  
**Kunden ID:** 1

Stammdaten

Verpackungshierarchie

## Verpackungshierarchie

GTIN	Artikelnummer Bestelleinheit	Produkt	Kennzeichen Artikeleinheit
> 4007801307723 <a href="#">8712566336258</a>	772	Mondamin Fix- Saucenbinder hell 10 KG MOFIX HELL 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](http://www.unilever.com)  
**E-Mail-Anschrift:** unilever.service@unilever.com

**Quelle:** <https://produktinformationen.info/>  
**Datum:** 10.06.2022  
**Uhrzeit:** 11:02  
**Kunden ID:** 1