



Verkehrsbezeichnung:	Hartweizenextrudat grob
Anwendung:	2-5 % (auf Mehlbasis) , Dekor
Grundrezept:	betriebsüblich
Zutaten:	Hartweizengrieß, extrudiert, getrocknet und gemahlen

Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:

Weizen, Glutenhaltiges Getreide

Konsistenz: Pulver

Allergenhinweis: Allergene sind in der Zutatenliste **fett** hervorgehoben. In unserem Betrieb werden **glutenhaltiges Getreide** und -erzeugnisse, **Eier** und -erzeugnisse, **Soja** und -erzeugnisse, **Milch** und -erzeugnisse einschl. **Lactose**, **Schalenfrüchte** (z.B. **Nüsse**, **Mandeln**) und -erzeugnisse, **Sesam** und -erzeugnisse sowie **Lupine** verarbeitet. Kreuzkontaminationen mit den zuvor genannten Produkten sind möglich.

Zolltarifnummer: 1904 1090

Lagerung: kühl, dunkel und trocken

Haltbarkeit: 12 Monate ab Herstellung

Verpackung: 20 kg Papiersack

Palettierung: 480 kg

Palettenhöhe: 144 cm

Lagen: 8 **Lage:** 3 x 20 kg

Sackgröße L/B/H cm: 78/39/13

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Deffland Backtechnik GmbH

Hartweizenextrudat grob

Artikel-Nr.: 11999



Mikrobiologische Grenzwerte (nach DGHM*) Richt- und Warnwerte für Getreidemahlerzeugnisse

Gesamtkeime (aerob.mesophil.):	1.000.000 KbE/g/ keine Warnwerte
Hefen:	1.000 KbE/g/ keine Warnwerte
Schimmelpilze:	10.000 KbE/g/ keine Warnwerte
Enterobakterien:	100.000 KbE/g/ Warnwert: 1.000.000 KbE/g
E. coli:	10 KbE/g/ Warnwert: 100 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	100 KbE/g/ Warnwert: 1.000 KbE/g
Salmonellen:	in 25 g nicht nachweisbar
Sporen sulfitreduzierende Clostriden:	100 KbE/g/ Warnwert: 1.000 KbE/g
Bacillus Cereus:	100 KbE/g/ Warnwert: 1.000 KbE/g

*= Info: DGHM = Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

Nährwerte pro 100 g Mischung

Brennwert:	1533 kJ / 365 kcal
Fett:	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	69,7 g
davon Zucker:	2,0 g
Ballaststoffe:	3,7 g
Eiweiß:	15,7 g
Salz*:	0,003 g

Die Nährwertangaben beziehen sich auf unser Produkt.

*= zur Berechnung des Salzgehaltes wird der Anteil an Natrium gemäß VO 1169/2011 mit dem Faktor 2,5 multipliziert

Alle Werte unterliegen den bei Nahrungsmitteln üblichen biologischen Schwankungen.

Diese Angaben entbinden Sie keinesfalls von der Eigenverantwortung und Sorgfaltspflicht bzgl. von Ihnen weitergegebenen Informationen.

Oberweyer, den 18.03.2021



Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Deffland Backtechnik GmbH
Auf den Sechsmorgen 6
D-65589 Oberweyer

Telefon: (+49) 06433 / 94857-0
Telefax: (+49) 06433 / 94857-61
Internet: www.deffland-gmbh.de
E-Mail: info@deffland-gmbh.de