

# Deffland Backtechnik GmbH

## Produkt-Datenblatt

### Weizenextrudat fein

#### Artikel-Nr.: 11449



Natürlich. Besser. Backen.

---

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Weizenextrudat fein
<b>Anwendung:</b>	2 – 5 %
<b>Grundrezept:</b>	betriebsüblich
<b>Zutaten:</b>	thermisch behandeltes <b>Weizenmehl</b>
<b>Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:</b>	<b>Weizenmehl</b>
<b>Sensorik:</b> (Textur, Geruch/Geschmack)	weißes Pulver, arteigen
<b>Allergenhinweis:</b>	Allergene sind in der Zutatenliste <b>fett</b> hervorgehoben. In unserem Betrieb werden <b>glutenhaltiges Getreide</b> und -erzeugnisse verarbeitet. Kreuzkontaminationen mit den zuvor genannten Produkten sind möglich. <small>Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelproduktion und – herstellung (z.B. Anbau, Ernte, Transport, Lagerung, Produktion etc.) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren oder zufälligen Kreuzkontamination im Spurenbereich nicht immer sicher ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, eine Garantie über die komplette Abwesenheit kennzeichnungspflichtiger Allergene zu geben.</small>
<b>Zolltarifnummer:</b>	11010015
<b>Lagerung:</b>	kühl, dunkel und trocken
<b>Haltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack <small>Die eingesetzten Verpackungsmaterialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entsprechen den aktuell geltenden rechtlichen Bestimmungen (VO (EG) Nr. 1935/2004; VO (EU) Nr. 10/2011 etc.) in der jeweils gültigen Fassung.</small>
<b>Palettierung:</b>	750 kg
<b>Palettenhöhe:</b>	144 cm
<b>Sackgröße L/B/H cm:</b>	78 / 39 /13
<b>Lagen:</b> 10	<b>Lage:</b> 3 x 25 kg

#### 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](http://www.deffland-gmbh.de)  
E-Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)

# Deffland Backtechnik GmbH

## Weizenextrudat fein

### Artikel-Nr.: 11449



#### Allergen-Liste

Verwendung von Zutaten gemäß EU-Richtlinie (2000/13EG und 2005/26EG)

	Lt. Rezeptur enthalten		Kann durch Kreuzkontamination ins Produkt gelangen	
	Ja	Nein	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				
- Weizen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Roggen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Gerste	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Hafer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Kamut	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Hybridstämme	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse				
- Mandel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Haselnuss	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Walnuss	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Cashewnuss	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Pecannuss	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Paranuss	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Pistazie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Macadamianuss	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Queenslandnuss	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

#### **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](http://www.deffland-gmbh.de)  
E-Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)

# Deffland Backtechnik GmbH

## Weizenextrudat fein

### Artikel-Nr.: 11449



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

Gesamtkeime (aerob.mesophil.):	100.000 KbE/g / keine Warnwerte
Hefen:	1.000 KbE/g / keine Warnwerte
Schimmelpilze:	1.000 KbE/g / keine Warnwerte
Enterobakterien:	100 KbE/g / Warnwert: 1.000.000 KbE/g
E. coli:	5 KbE/g / Warnwert: 100 KbE/g
Salmonellen:	in 25 g nicht nachweisbar

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

**GVO-Hinweis:** Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen. Das Produkt wird unter Einhaltung der jeweils geltenden Gesetze, Richtlinien, Verordnungen (einschließlich aller Schadstoffhöchstmengenverordnungen) und Empfehlungen des deutschen und -soweit zutreffend- des EG-Lebensmittelrechts in den Verkehr gebracht. Verpackung und Transportmittel entsprechen ebenfalls lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

#### Nährwerte pro 100 g Mischung

Brennwert:	1549 kJ / 370 kcal
Fett:	1,31 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	75,2 g
davon Zucker:	0,68 g
Ballaststoffe:	3,57 g
Eiweiß:	11,3 g
Salz*:	0,01 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 20.11.2023



#### 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](http://www.deffland-gmbh.de)  
E-Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)