

Deffland Backtechnik GmbH

Produkt-Datenblatt

Dinkel Vollkornextrudat fein

Artikel-Nr.: 11448



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung:	Dinkel Vollkornextrudat fein
Anwendung:	2-5 %
Grundrezept:	betriebsüblich
Zutaten:	thermisch behandeltes Dinkelvollkornmehl

Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:

	Dinkelvollkornmehl
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:	1107 1091
Lagerung:	kühl, dunkel und trocken
Haltbarkeit:	12 Monate ab Herstellung
Verpackung:	25 kg Papiersack
Palettierung:	750 kg
Palettenhöhe:	144 cm
Sackgröße L/B/H cm:	78/39/13
Lagen:	10
Lage:	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
E-Mail: info@deffland-gmbh.de

Deffland Backtechnik GmbH

Dinkel Vollkornextrudat fein

Artikel-Nr.: 11448



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

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:	1246 kJ / 298 kcal
Fett:	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	37,2 g
davon Zucker:	1,7 g
Ballaststoffe:	34,7 g
Eiweiß:	11,5 g
Salz*:	0,14 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