Deffland Backtechnik GmbH

Produkt-Datenblatt
Hartweizenextrudat fein
Artikel-Nr.: 11998

Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung:	Hartweizenextrudat fein
Anwendung:	2- 10 %
Grundrezept:	betriebsüblich
Zutaten:	thermisch behandelter Hartweizengrieß
Konsistenz:	Pulver
Allergenhinweis:	Allergene sind in der Zutatenliste **fett** hervorgehoben. In unserem Betrieb werden **gluten**haltiges **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:	19041090
Lagerung:	kühl, dunkel und trocken
Haltbarkeit:	12 Monate ab Herstellung
Verpackung:	25 kg Papiersack mit PE Inliner
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
Hartweizenextrudat fein
Artikel-Nr.: 11998

Natürlich. Besser. Backen.

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:	1463 kJ / 345 kcal
Fett:	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	66,2 g
davon Zucker:	0,4 g
Ballaststoffe:	4,0 g
Eiweiß:	13,6 g
Salz*:	0,00 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 30.03.2021

Deffland Backtechnik GmbH
Auf den Sechsmorgen 6
65589 Oberweyer
Telefon 06433 94857-0 FAX - 61
www.deffland-gmbh.de
Natürlich. Besser. Backen.

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