

# Deffland Backtechnik GmbH

## Produkt-Datenblatt

### Quarkbällchen Weizen CL

#### Artikel-Nr.: 41685



Natürlich. Besser. Backen.

**Verkehrsbezeichnung:** Quarkbällchen Weizen CL

**Anwendung:** betriebsüblich

**Grundrezept:**

<b>Deffland Quarkbällchen Clean Label</b>	1.000 g
Wasser	350 g
Schmand	120 g
Magerquark	460 g
Vollei	670 g
Butter flüssig	95 g
Speiseöl	70 g

Auf 1. Stufe glatt laufen lassen

**Zutaten:** **Weizenmehl**, Zucker, **Weizenstärke**, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), **Magermilchpulver**, **Hühnereieiweißpulver**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodat, Trennmittel Natriumferrocyanid), natürliches Aroma, Acerolapulver, färbender Kurkuma-Extrakt, färbender Paprika-Extrakt

#### Zutaten im gebackenen Produkt nach o.g. Rezeptur:

**Weizenmehl**, **Vollei**, **Magerquark**, Wasser, Zucker, **Schmand**, **Butter**, pflanzliches Öl\*, **Weizenstärke**, **Magermilchpulver**, **Hühnereieiweißpulver**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodat, Trennmittel Natriumferrocyanid), natürliches Aroma, Acerolapulver, färbender Kurkuma-Extrakt, färbender Paprika-Extrakt

**Bitte beachten:** Bei einer abweichenden Rezeptur muss die Deklaration entsprechend angepasst werden

**Sensorik:** helles Pulver, süßlich, arteigen  
**(Textur, Geruch/Geschmack)**

**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.

#### 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**  
**Quarkbällchen Weizen CL**  
**Artikel-Nr.: 41685**



---

<b>Zolltarifnummer:</b>	19012000
<b>Lagerung:</b>	kühl, dunkel und trocken
<b>Haltbarkeit:</b>	12 Monate ab Herstellung
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack 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.

---

**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**  
**Quarkbällchen Weizen CL**  
**Artikel-Nr.: 41685**



**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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse				
- Mandel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Haselnuss	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Walnuss	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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

## Quarkbällchen Weizen CL

### Artikel-Nr.: 41685



#### 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:	1449 kJ / 342 kcal
Fett:	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	72,6 g
davon Zucker:	16,2 g
Eiweiß:	9,1 g
Salz*:	1,31 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 24.01.2024



#### **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)