

Deffland Backtechnik GmbH

Produkt-Datenblatt

Hartweizenextrudat grob

Artikel-Nr.: 11999



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung:	Hartweizenextrudat grob
Anwendung:	2 – 5 % (auf Mehlbasis), Dekor
Grundrezept:	betriebsüblich
Zutaten:	Hartweizengries extrudiert, getrocknet und gemahlen
Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:	Hartweizengries extrudiert, getrocknet und gemahlen
Sensorik: (Textur, Geruch/Geschmack)	beige bis gelbliches Granulat, arteigen, frisch
Allergenhinweis:	Allergene sind in der Zutatenliste fett hervorgehoben. In unserem Betrieb werden glutenhaltiges Getreide 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>
Zolltarifnummer:	1904 1090
Lagerung:	kühl, dunkel und trocken
Haltbarkeit:	12 Monate
Verpackung:	20 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>
Palettierung:	480 kg
Palettenhöhe:	144 cm
Sackgröße L/B/H cm:	78 / 39 / 13
Lagen: 8	Lage: 3 x 20 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 grob
Artikel-Nr.: 11999



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 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 ₂ 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
 E-Mail: info@deffland-gmbh.de

Deffland Backtechnik GmbH

Hartweizenextrudat grob

Artikel-Nr.: 11999



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:	1.000 KbE/g / Warnwert: 1.000.000 KbE/g
E. coli:	10 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:	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 24.11.2023



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
E-Mail: info@deffland-gmbh.de