

**Deffland Backtechnik GmbH**  
**Produkt-Datenblatt**  
**Blütenmischung Nr. 1 kornblumenblau**  
**Artikel-Nr.: 61600**



*Natürlich. Besser. Backen.*

---

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Blütenmischung (Kräuter und Gewürze)	
<b>Anwendung:</b>	individuell, Dekor	
<b>Grundrezept:</b>	0,2 – 1% auf Mehl	
<b>Zutaten:</b>	Kornblumenblüten, Pfingstrosenblüten, Hibiskus Blüten, Sonnenblumenblüten, Ringelblumenblüten, Brennnesselblätter und Anis	
	<b>Nicht zu deklarieren, da das Produkt unter die Rubrik Kräuter und Gewürze fällt</b>	
<b>Konsistenz:</b>	blättrig	
<b>Zolltarifnummer:</b>	21069098	
<b>Produktreinigung:</b>	Druckentwesung mit CO <sup>2</sup>	
<b>Lagerung:</b>	kühl, dunkel und trocken	
<b>Haltbarkeit:</b>	24 Monate ab Herstellung	
<b>Verpackung:</b>	5 kg doppelt Papiersäcke	
<b>Palettierung:</b>	150 kg	
<b>Palettenhöhe:</b>	180 cm	
<b>Sackgröße L/B/H cm:</b>	78/39/18	
<b>Lagen:</b>	10	<b>Lage:</b> 3 x 5 kg

---

**Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung**

Deffland Backtechnik GmbH  
Auf den Sechsmorgen 6  
D-65589 Oberweyer

Telefon: (+49) 06433 / 948570  
Telefax: (+49) 06433 / 9485761  
Internet: [www.deffland-gmbh.de](http://www.deffland-gmbh.de)  
E-Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)

**Deffland Backtechnik GmbH**  
**Blütenmischung Nr. 1 kornblumenblau**  
**Artikel-Nr.: 61600**



Natürlich. Besser. Backen.

---

**Nährwerte pro 100 g Mischung**

Blüten einzustufen wie die Kräuter, daher sind diese laut  
EU-VO 1169 / 2011, Anhang 5 nicht deklarierungspflichtig bezüglich  
Ballaststoffe, Salze etc. Nährwerte

Oberweyer, den 08.04.2021



---

**Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung**

Deffland Backtechnik GmbH  
Auf den Sechsmorgen 6  
D-65589 Oberweyer

Telefon: (+49) 06433 / 948570  
Telefax: (+49) 06433 / 9485761  
Internet: [www.deffland-gmbh.de](http://www.deffland-gmbh.de)  
E-Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)