Deffland Backtechnik GmbH

Produkt-Datenblatt
Amerikaner
Artikel-Nr.: 43100

Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung: Amerikaner

Grundrezept: Rezeptur 1:

Amerikaner	1.000 g
Vollei	100 g
Wasser	420 g

Rezeptur 2:

Amerikaner	1.000 g
Vollei	150 g
Wasser	400 g

Laufzeit: Alle Zutaten mit grobem Besen oder Flachschlegel auf kleinster Stufe 2 min. rühren

Backzeit: ca. 15 min. bei 200 °C

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, pflanzliches Fett (Palm) (enthält **Milch**), **Süßmolkenpulver**, modifizierte Stärke (Kartoffel), **Weizenstärke**, Backtriebmittel (Dinatriumphosphat, Natriumhydrogencarbonat, Calciumphosphat), Speisesalz, Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren) (enthält **Milch**), Verdickungsmittel Natriumalginat, Aroma

Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Vollei, Zucker, pflanzliches Fett (Palm) (enthält **Milch**), **Süßmolkenpulver**, modifizierte Stärke (Kartoffel), **Weizenstärke**, Speisesalz, Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren) (enthält **Milch**), Verdickungsmittel Natriumalginat, Aroma

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

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

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

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:	19012000
Lagerung:	Kühl, dunkel und trocken
Haltbarkeit:	12 Monate ab Herstellung
Verpackung:	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.
Palettierung:	750 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
Amerikaner
Artikel-Nr.: 43100

Natürlich. Besser. Backen.

Allergen-Liste

Verwendung von Zutaten gemäß EU-Richtline (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	☒	☐	☐	☐
- Roggen	☐	☒	☒	☐
- Gerste	☐	☒	☒	☐
- Hafer	☐	☒	☒	☐
- Dinkel	☐	☒	☒	☐
- Kamut	☐	☒	☒	☐
- Hybridstämme	☐	☒	☒	☐
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☒	☐
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☒	☐
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☒	☐	☒	☐
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse				
- Mandel	☐	☒	☒	☐
- Haselnuss	☐	☒	☒	☐
- Walnuss	☐	☒	☒	☐
- Cashewnuss	☐	☒	☐	☒
- Pecannuss	☐	☒	☐	☒
- Paranuss	☐	☒	☐	☒
- Pistazie	☐	☒	☐	☒
- Macadamianuss	☐	☒	☐	☒
- Queenslandnuss	☐	☒	☐	☒
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☒	☐
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO_2 angegeben	☐	☒	☐	☒
Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	☒	☐
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☐	☒	☐	☒

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
Amerikaner
Artikel-Nr.: 43100

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:	1.581 kJ / 374 kcal
Fett:	5,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,8 g
Kohlenhydrate:	73,2 g
davon Zucker:	29,4 g
Eiweiß:	6,4 g
Salz*:	1,15 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 07.02.2024

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