



| | | | | | | | |
|--|--|---------------------|---------|--------|-------|------|------|
| Verkehrsbezeichnung: | Dinkel Krone | | | | | | |
| Anwendung: | betriebsüblich | | | | | | |
| Grundrezept: | <table><tr><td>Dinkel Krone</td><td>1.000 g</td></tr><tr><td>Wasser</td><td>700 g</td></tr><tr><td>Hefe</td><td>20 g</td></tr></table> | Dinkel Krone | 1.000 g | Wasser | 700 g | Hefe | 20 g |
| Dinkel Krone | 1.000 g | | | | | | |
| Wasser | 700 g | | | | | | |
| Hefe | 20 g | | | | | | |
| Knetzeit: | 10-15 min. im ersten Gang, dem Knetsystem anpassen | | | | | | |
| Teigtemperatur: | 28 °C – 30 °C | | | | | | |
| Teigruhe: | 20 min. | | | | | | |
| Aufarbeitung: | Mit nassen Händen lang formen, in Sonnenblumenkernen wälzen und in eine Kastenform geben. | | | | | | |
| Gare: | ca. 50 min. | | | | | | |
| Backzeit: | durchgängig bei 200 °C 50 – 60 min., dem Ofensystem und der Teiggröße anpassen | | | | | | |
| Zutaten: | Dinkelvollkornmehl , Sonnenblumenkerne, Dinkelflocken , Dinkelmehl , Malzmehl (Gerste), Kartoffelflocken, Speisesalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Säuerungsmittel Citronensäure, Zucker, Apfelfaser, getrockneter Dinkelvollkornsauerteig | | | | | | |
| Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten: | Dinkelvollkornmehl , Sonnenblumenkerne, Dinkelflocken , Dinkelmehl , Malzmehl (Gerste), Kartoffelflocken, Speisesalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Hefe, Säuerungsmittel Citronensäure, Zucker, Apfelfaser, getrockneter Dinkelvollkornsauerteig Bitte beachten: Bei einer abweichenden Rezeptur muss die Deklaration entsprechend angepasst werden. | | | | | | |
| Sensorik: (Textur, Geruch/Geschmack) | beige-braunes Pulver mit Saaten, arteigen | | | | | | |
| 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
E-Mail: info@deffland-gmbh.de

Deffland Backtechnik GmbH
Dinkel Krone
Artikel-Nr.: 43002



| | |
|-------------------------|---|
| 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
Dinkel Krone
Artikel-Nr.: 43002



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 type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Roggen | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Gerste | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Hafer | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Dinkel | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input 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 checked="" 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 type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" 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 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 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 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
 E-Mail: info@deffland-gmbh.de

Deffland Backtechnik GmbH

Dinkel Krone

Artikel-Nr.: 43002



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: | 1.606 kJ / 381 kcal |
| Fett: | 12,3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 1,4 g |
| Kohlenhydrate: | 49,9 g |
| davon Zucker: | 2,3 g |
| Eiweiß: | 12,9 g |
| Salz*: | 2,63 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 05.02.2024



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
E-Mail: info@deffland-gmbh.de