

# Deffland Backtechnik GmbH

## Produkt-Datenblatt

### Bio Dinkelvollkorn Sauer

#### Artikel-Nr.: 31771



Natürlich. Besser. Backen.

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Verkehrsbezeichnung:</b>                            | Bio Dinkelvollkorn Sauer                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Anwendung:</b>                                      | 4 % (auf Mehlbasis)                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Grundrezept:</b>                                    | betriebsüblich                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Zutaten:</b>                                        | Bio-Dinkelvollkornmehl, Starterkultur                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:</b> | Bio-Dinkelvollkornmehl                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Sensorik:<br/>(Textur, Geruch/Geschmack)</b>        | beiges Pulver, säuerlich                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Allergenhinweis:</b>                                | Allergene sind in der Zutatenliste <b>fett</b> hervorgehoben. In unserem Betrieb werden <b>glutenhaltiges Getreide</b> und -erzeugnisse verarbeitet. Kreuzkontaminationen mit den zuvor genannten Produkten sind möglich.                                                               |
| <b>Zolltarifnummer:</b>                                | 21069098                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Lagerung:</b>                                       | kühl, dunkel und trocken                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Haltbarkeit:</b>                                    | 12 Monate ab Herstellung                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Verpackung:</b>                                     | 20 kg oder 25 kg Papiersack mit PE Inliner<br>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. |
| <b>Palettierung:</b>                                   | 600 - 750 kg                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Palettenhöhe:</b>                                   | 144 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Sackgröße L/B/H cm:</b>                             | 78 /39 /13                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Lagen:</b>                                          | 10 <b>Lage:</b> 3 x 25 oder 3x20 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](http://www.deffland-gmbh.de)  
E-Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)



DE-ÖKO-001

**Deffland Backtechnik GmbH**  
**Bio Dinkelvollkorn Sauer**  
**Artikel-Nr.: 31771**



**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 type="checkbox"/>                           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| - Roggen                                                                                                            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| - Gerste                                                                                                            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| - Hafer                                                                                                             | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| - Dinkel                                                                                                            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/>                | <input type="checkbox"/>            |
| - Kamut                                                                                                             | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| - Hybridstämme                                                                                                      | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                           | <input checked="" 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 <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 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



DE-ÖKO-001

# Deffland Backtechnik GmbH

## Bio Dinkelvollkorn Sauer

### Artikel-Nr.: 31771



#### Mikrobiologische Grenzwerte (nach DGHM\*) Richt- und Warnwerte für Getreidemahlerzeugnisse

|                 |                                     |
|-----------------|-------------------------------------|
| Coliforme Keime | in 0,001 g nicht nachweisbar        |
| E-coli          | in 0,1 g nicht nachweisbar          |
| Hefen:          | max. 10.000 KbE/g / keine Warnwerte |
| Schimmelpilze:  | max. 10.000 KbE/g / keine Warnwerte |
| 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:                   | 1.550 kJ / 356 kcal |
| Fett:                        | 2,5 g               |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 0,3 g               |
| Kohlenhydrate:               | 65,0 g              |
| davon Zucker:                | 1,0 g               |
| Ballaststoffe:               | 10,0 g              |
| Eiweiß:                      | 13,5 g              |
| Salz*:                       | 0,0 g               |
| Natrium                      | 0,01 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 03.01.2024



#### 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)



DE-ÖKO-001