

Deffland Backtechnik GmbH

Produkt-Datenblatt

Kürbispresskuchenmehl

Artikel-Nr.: 11772



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung:	Kürbispresskuchenmehl
Anwendung:	2 – 10 % (Dosierung auf Mehlbasis)
Grundrezept:	betriebsüblich
Zutaten:	schonende Kaltpressung und Feinvermahlung des entstandenen Presskuchens.
Zutaten im gebackenen Produkt nach o.g. Rezeptur:	Kürbiskernen
Konsistenz:	Pulver
Geruch:	Arttypisch, Röstaromen, nussig, frisch
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.
Zolltarifnummer:	12 08 90 0000
Lagerung:	kühl, dunkel und trocken
Haltbarkeit:	6 Monate ab Herstellung
Verpackung:	25 kg Papiersack mit PE Inliner
Palettierung:	750 kg
Palettenhöhe:	144 cm
Lagen:	10 Lage: 3 x 25 kg
Sackgröße L/B/H cm:	78/39/13

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Deffland Backtechnik GmbH
Siegener Straße 35
D-65589 Oberzeuzheim

Telefon: (+49) 06433 / 94857-0
Telefax: (+49) 06433 / 94857-61
Internet: www.deffland-gmbh.de
E-Mail: info@deffland-gmbh.de

Deffland Backtechnik GmbH

Kürbispresskuchenmehl

Artikel-Nr.: 11772



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:	1391 kJ / 334 kcal
Fett:	8,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g
Kohlenhydrate:	6,5 g
davon Zucker:	3,9 g
Eiweiß:	65,0 g
Salz*:	0,6 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.

Oberzeuzheim, den 18.06.2020



Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Deffland Backtechnik GmbH
Siegener Straße 35
D-65589 Oberzeuzheim

Telefon: (+49) 06433 / 94857-0
Telefax: (+49) 06433 / 94857-61
Internet: www.deffland-gmbh.de
E-Mail: info@deffland-gmbh.de