

Deffland Backtechnik GmbH

Produkt-Datenblatt

Roggenvollkornextrudat grob

Artikel-Nr.: 11777



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung:	Roggenvollkornextrudat grob
Anwendung:	individuell
Grundrezept:	betriebsüblich
Zutaten:	thermisch behandeltes Roggenmehl

Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:

thermisch behandeltes Roggenmehl

Konsistenz: Pulver

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: 1904 1090

Lagerung: kühl, dunkel und trocken

Haltbarkeit: 12 Monate ab Herstellung

Verpackung: 25 kg Papiersack mit PE Inliner

Palettierung: 750 kg

Palettenhöhe: 144 cm

Sackgröße L/B/H cm: 78/39/13

Lagen: 10 **Lage:** 3 x 25 kg

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
Roggenvollkornextrudat grob
Artikel-Nr.: 11777



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

Nährwerte pro 100 g Mischung

Brennwert:	1436 kJ / 342 kcal
Fett:	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	64,3 g
davon Zucker:	1,9 g
Ballaststoffe:	14,2 g
Eiweiß:	10,1 g
Salz*:	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.

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