

# Deffland Backtechnik GmbH

## Produkt-Datenblatt

### Dinkel Vollkornextrudat grob

#### Artikel-Nr.: 11888



Natürlich. Besser. Backen.

---

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Dinkel Vollkornextrudat grob
<b>Anwendung:</b>	2-5 %
<b>Grundrezept:</b>	betriebsüblich
<b>Zutaten:</b>	thermisch behandeltes Dinkelvollkornmehl
<b>Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:</b>	Dinkelvollkornmehl
<b>Konsistenz:</b>	Pulver
<b>Allergenhinweis:</b>	Allergene sind in der Zutatenliste <b>fett</b> hervorgehoben. In unserem Betrieb werden <b>glutenhaltiges Getreide</b> und -erzeugnisse, <b>Eier</b> und -erzeugnisse, <b>Soja</b> und -erzeugnisse, <b>Milch</b> und -erzeugnisse einschl. <b>Lactose</b> , <b>Schalenfrüchte</b> (z.B. <b>Nüsse</b> , <b>Mandeln</b> ) und -erzeugnisse, <b>Sesam</b> und -erzeugnisse sowie <b>Lupine</b> verarbeitet. Kreuzkontaminationen mit den zuvor genannten Produkten sind möglich.
<b>Zolltarifnummer:</b>	1107 1091
<b>Lagerung:</b>	kühl, dunkel und trocken
<b>Haltbarkeit:</b>	12 Monate ab Herstellung
<b>Verpackung:</b>	20 kg Papiersack mit PE Inliner
<b>Palettierung:</b>	600 kg
<b>Palettenhöhe:</b>	144 cm
<b>Lagen:</b>	10 <b>Lage:</b> 3 x 20 kg
<b>Sackgröße L/B/H cm:</b>	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](http://www.deffland-gmbh.de)  
E-Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)

**Deffland Backtechnik GmbH**  
**Dinkel Vollkornextrudat grob**  
**Artikel-Nr.: 11888**



**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:	1246 kJ / 298 kcal
Fett:	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	37,2 g
davon Zucker:	1,7 g
Ballaststoffe:	34,7 g
Eiweiß:	11,5 g
Salz*:	0,14 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](http://www.deffland-gmbh.de)  
E-Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)