

# Deffland Backtechnik GmbH

## Produkt-Datenblatt

### Fermenta 1

#### Artikel-Nr.: 21442



Natürlich. Besser. Backen.

---

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Fermenta 1
<b>Anwendung:</b>	1 %
<b>Grundrezept:</b>	betriebsüblich
<b>Zutaten:</b>	Malzmehl ( <b>Gerste</b> ), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
<b>Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:</b>	Malzmehl ( <b>Gerste</b> )
<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>	19012000
<b>Lagerung:</b>	kühl, dunkel und trocken
<b>Haltbarkeit:</b>	15 Monate ab Herstellung
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack mit PE Inliner
<b>Palettierung:</b>	750 kg <b>Sack:</b> 30
<b>Palettenhöhe:</b>	144 cm
<b>Lagen:</b>	10 <b>Lage:</b> 3 x 25 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 / 948570  
Telefax: (+49) 06433 / 9485761  
Internet: [www.deffland-gmbh.de](http://www.deffland-gmbh.de)  
E-Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)

# Deffland Backtechnik GmbH

## Fermenta 1

### Artikel-Nr.: 21442



Natürlich. Besser. Backen.

#### 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:	1372 kJ / 326 kcal
Fett:	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g
Kohlenhydrate:	53,5 g
davon Zucker:	7,1 g
Ballaststoffe:	23,0 g
Eiweiß:	10,7 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 19.06.2020



#### 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)