

Deffland Backtechnik GmbH
Produkt-Datenblatt
Dinkel Plus
Artikel-Nr.: 21620



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung:	Dinkel Plus
Anwendung:	6 – 10 % auf Gesamtmehl
Grundrezept:	betriebsüblich
Zutaten:	Dinkelvollkornmehl , Flohsamenschalenpulver, Hafervollkornmehl , Apfelfaser, Maismehl, getrockneter Dinkelsauerteig , Gewürze (Koriander, Kümmel, Fenchel), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme, Acerolapulver
Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:	Dinkelvollkornmehl , Flohsamenschalenpulver, Hafervollkornmehl , Apfelfaser, Maismehl, getrockneter Dinkelsauerteig , Gewürze, Acerolapulver
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:	19012000
Lagerung:	kühl, dunkel und trocken
Haltbarkeit:	15 Monate ab Herstellung
Verpackung:	25 kg Papiersack mit PE Inliner
Palettierung:	750 kg – 1.000 kg
Palettenhöhe:	144 cm
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

Dinkel Plus

Artikel-Nr.: 21620



Sackgröße L/B/H cm: 78/39/13

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:	1333 kJ / 318 kcal
Fett:	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
Kohlenhydrate:	50,0 g
davon Zucker:	9,8 g
Ballaststoffe:	24,0 g
Eiweiß:	9,8 g
Salz*:	0,09 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
E-Mail: info@deffland-gmbh.de