

Deffland Backtechnik GmbH

Produkt-Datenblatt

Ökoback Kälte

Artikel-Nr.: 31030



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung:	Ökoback Kälte
Anwendung:	5 % 40 – 50 g pro kg Mehl 70 – 80 g pro 1 Zuguss
Grundrezept:	betriebsüblich
Zutaten:	Bio Weizenmehl , Bio Malzmehl (Weizen, Gerste), Bio Zucker, Bio Weizengluten , Bio Lupinenmehl , Emulgator Bio Sojalecithin , getrockneter Bio Weizensauerteig , Verdickungsmittel Bio Guarkernmehl, Enzyme, Bio Acerolapulver

Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:

Bio **Weizenmehl**, Bio Malzmehl (**Weizen, Gerste**), Bio Zucker, Bio **Weizengluten**, Bio **Lupinenmehl**, Emulgator Bio **Sojalecithin**, getrockneter Bio **Weizensauerteig**, Verdickungsmittel Bio Guarkernmehl, Bio 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: 12 Monate ab Herstellung

Verpackung: 25 kg Papiersack mit PE Inliner

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
Öko Back Kälte
Artikel-Nr.: 31030



Palettierung:	750 kg	
Palettenhöhe:	144 cm	
Sackgröße L/B/H cm:	78/39/13	
Lagen:	10	Lage: 3 x 25 kg

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.

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

Nährwerte pro 100 g Mischung

Brennwert:	1625 kJ / 388 kcal
Fett:	6,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g
Kohlenhydrate:	62,1 g
davon Zucker:	20,8 g
Ballaststoffe:	7,1 g
Eiweiß:	17,1 g
Salz*:	0,18 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 24.06.2020



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