

**Deffland Backtechnik GmbH**  
**Produkt-Datenblatt**  
**Deffland Ökoback Dekorschnee**  
**Artikel-Nr.: 31797**



Natürlich. Besser. Backen.

---

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Ökoback Dekorschnee
<b>Anwendung:</b>	Dekorschnee
<b>Grundrezept:</b>	Anwenden nach Bedarf
<b>Zutaten:</b>	Bio Zucker, Bio Dextrose, Bio pflanzliches Fett (Palm), Bio Maisstärke
<b>Im verpackten Produkt zu deklarierende Zutaten:</b>	Bio Zucker, Bio Dextrose, Bio pflanzliches Fett (Palm), Bio Maisstärke
<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>	1704 9099
<b>Lagerung:</b>	kühl, dunkel und trocken
<b>Haltbarkeit:</b>	18 Monate ab Herstellung
<b>Verpackung:</b>	12,5 kg Papiersack
<b>Palettierung:</b>	600 kg
<b>Palettenhöhe:</b>	122 cm
<b>Sackgröße L/B/H cm:</b>	73/34/13
<b>Lagen:</b>	8
<b>Lage:</b>	6 x 12,5 kg

---

**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**  
**Deffland Ökoback Dekorschnee**  
**Artikel-Nr.: 31797**



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:	1725 kJ / 412 kcal
Fett:	6,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,1 g
Kohlenhydrate:	87,4 g
davon Zucker:	84,6 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,1 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 15.04.2020



**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)