



Verkehrsbezeichnung:	Golden Lino Lower-Carb	
Anwendung:	100 %	
Grundrezept:	Golden Lino	1,000 kg
	Magerquark	1,200 kg
	Rapsöl	0,300 kg
	Apfelessig	0,040 kg
	Wasser	0,700 kg
	Teig	<u>3,240 kg</u>
Zutaten:	Sonnenblumenkernmehl entölt, Leinsamenmehl gold teilentölt, Hühnerei-Eiweißpulver , Leinsamenmehl braun teilentölt, Lupinenmehl , Kürbiskernmehl teilentölt, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Flohsamenschalenpulver, Backtriebmittel (Glucono-delta-lacton, Natriumhydrogencarbonat), Sesam , Speisesalz	
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:	9 Monate ab Herstellung	
Verpackung:	25 kg Papiersack mit PE Inliner	
Palettierung:	750 kg	
Palettenhöhe:	144 cm	

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Deffland Backtechnik GmbH
Golden Lino Lower Carb
Artikel-Nr.: 41440



Natürlich. Besser. Backen.

Lagen: 10 **Lage:** 3 x 25 kg

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.

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
E-Mail: info@deffland-gmbh.de

Deffland Backtechnik GmbH
Golden Lino Lower Carb
Artikel-Nr.: 41440



Natürlich. Besser. Backen.

Nährwerte pro 100 g Mischung

Brennwert:	1568 kJ / 376 kcal
Fett:	15,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,6 g
Kohlenhydrate:	9,0 g
davon Zucker:	2,3 g
Ballaststoffe:	24,8 g
Eiweiß:	36,4 g
Salz*:	3,58 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 09.07.2020



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
E-Mail: info@deffland-gmbh.de