

Deffland Backtechnik GmbH

Produkt-Datenblatt

Dinkel Quarkbällchen CL

Artikel-Nr.: 41668



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung: Dinkel Quarkbällchen CL

Anwendung: Fertigmehl zur Herstellung von Dinkel-Quarkbällchen

Grundrezept 1 & 2:

alternative

1,000 kg Dinkel Quarkbällchen CL	1,000 kg
0,350 kg Wasser	0,400 kg
0,120 kg Schmand	
0,460 kg Magerquark	0,500 kg
0,670 kg Vollei	0,650 kg
0,095 kg Butterfett flüssig	
0,070 kg Speiseöl	0,150 kg

Auf 1. Stufe glatt laufen lassen, max. 1 Minute

Zutaten: **Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl**, Zucker, Maisquellmehl, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke, **Hühnerei-Eiweißpulver**, Speisesalz, natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

Zutaten im gebackenen Produkt nach o.g. Rezeptur:

Dinkelmehl, Vollei, Magerquark, Wasser, **Dinkelvollkornmehl**, Zucker, **Schmand, Butter**, Maisquellmehl, pflanzliches Öl*, Maisstärke, **Hühnerei-Eiweißpulver**, Speisesalz, natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

*bitte Ursprung des Öles mit angeben (z.B. Sonnenblume, Raps), in welchem Siedefett die Quarkbällchen frittiert wurden.

Konsistenz: Pulver

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
Dinkel Quarkbällchen CL
Artikel-Nr.: 41668



Natürlich. Besser. Backen.

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
Palettierung:	750 kg
Palettenhöhe:	144 cm
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

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

Dinkel Quarkbällchen CL

Artikel-Nr.: 41668



Natürlich. Besser. Backen.

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:	1467 kJ / 349 kcal
Fett:	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	72,0 g
davon Zucker:	15,9 g
Ballaststoffe:	3,7 g
Eiweiß:	10,1 g
Salz*:	2,14 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 / 948570
Telefax: (+49) 06433 / 9485761
Internet: www.deffland-gmbh.de
E-Mail: info@deffland-gmbh.de