

# Deffland Backtechnik GmbH

## Produkt-Datenblatt

### Quarkbällchen Weizen CL

#### Artikel-Nr.: 41685



Natürlich. Besser. Backen.

**Verkehrsbezeichnung:** Quarkbällchen Weizen CL

**Anwendung:** Fertigmehl zur Herstellung von Quarkbällchen

**Grundrezept:**

Deffland Quarkbällchen Weizen CL	1,000 kg
Wasser	0,350 kg
Schmand	0,120 kg
Magerquark	0,460 kg
Vollei	0,670 kg
Butter flüssig	0,095 kg
Speiseöl	0,070 kg
Deffland Quarkbällchen Weizen CL	1,000 kg
Wasser	0,400 kg
Magerquark	0,600 kg
Vollei	0,650 kg
Speiseöl	0,150 kg

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

**Zutaten:** Weizenmehl, Zucker, Weizenstärke, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Magermilchpulver, Hühnereieiweißpulver, Speisesalz, natürliches Bourbonvanillearoma, Acerolapulver, färbender Kurkuma-Extrakt, färbender Paprika-Extrakt

**Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:**

**Weizenmehl, Vollei, Magerquark, Wasser, Zucker, Schmand, Butter, pflanzliches Öl\*, Weizenstärke, Magermilchpulver, Hühnerei-Eiweißpulver, Speisesalz, natürliches Bourbonvanillearoma, Acerolapulver, färbender Kurkuma-Extrakt, färbender Paprika-Extrakt**

\*bitte Ursprung des Öles mit angeben (z.B. Sonnenblume, Raps)

Bitte bei der Kennzeichnung mit angeben, in welchem Siedefett die Quarkbällchen frittiert wurden.

Bitte beachten: Bei einer abweichenden Rezeptur muss die Deklaration entsprechend angepasst werden.

### 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**  
**Quarkbällchen Weizen CL**  
**Artikel-Nr.: 41685**



<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>	19012000
<b>Lagerung:</b>	kühl, dunkel und trocken
<b>Haltbarkeit:</b>	12 Monate ab Herstellung
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack mit PE Inliner
<b>Palettierung:</b>	750 kg
<b>Palettenhöhe:</b>	144 cm
<b>Lagen:</b>	10 <b>Lage:</b> 3 x 25 kg
<b>Sackgröße L/B/H cm:</b>	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](http://www.deffland-gmbh.de)  
E-Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)

# Deffland Backtechnik GmbH

## Quarkbällchen Weizen CL

### Artikel-Nr.: 41685



#### 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:	1457 kJ / 346 kcal
Fett:	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	74,1 g
davon Zucker:	15,9 g
Ballaststoffe:	3,1 g
Eiweiß:	9,0 g
Salz*:	2,01 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 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](http://www.deffland-gmbh.de)  
E-Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)