

Deffland Backtechnik GmbH

Produkt-Datenblatt

Golden Lower-Carb

Artikel-Nr.: 43813



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung: Golden Lower-Carb

Anwendung: siehe Grundrezept

Grundrezept:

Deffland Golden No-Carb	1,000 kg
Magerquark	1,200 kg
Vollei	1,200 kg
Obst- oder Weinessig	0,050 kg
Wasser	0,500 kg

Zutaten: Leinsamenmehl Gold teilentölt, Bio **Lupinen-** Mehl, Sonnenblumenmehl entölt. Bio Leinsamenmehl braun teilentölt, **Sesamsaat** geschält, Psyllium, Salz, Backtriebmittel Glucono-delta-lacton, Natriumbicarbonat

Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:

Leinsamenmehl Gold teilentölt, Bio **Lupinen-** Mehl, Wasser, Sonnenblumenmehl entölt. Bio Leinsamenmehl braun teilentölt, **Sesamsaat** geschält, Psyllium, Salz

Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten nach Grundrezept:

Magerquark, Ei, Leinsamenmehl Gold teilentölt, Bio **Lupinen-** Mehl, Sonnenblumenmehl entölt. Bio Leinsamenmehl braun teilentölt, **Sesamsaat** geschält, Psyllium, Salz

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

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 Lower-Carb
Artikel-Nr.: 43813



Haltbarkeit:	9 Monate ab Herstellung		
Verpackung:	25 kg Papiersack mit PE Inliner		
Palettierung:	750 kg		
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 Lower-Carb
Artikel-Nr.: 43813



Nährwerte pro 100 g Mischung

Brennwert:	1355 kJ / 324 kcal
Fett:	13,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,4 g
Kohlenhydrate:	6,5 g
davon Zucker:	4,4 g
Ballaststoffe:	32,0 g
Eiweiß:	29,7 g
Salz*:	3,53 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