

Deffland Backtechnik GmbH
Produkt-Datenblatt
Blütenmischung Nr. 1 kornblumenblau
Artikel-Nr.: 61600



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung:	Blütenmischung (Kräuter und Gewürze)	
Anwendung:	individuell, Dekor	
Grundrezept:	0,2 – 1% auf Mehl	
Zutaten:	Kornblumenblüten, Pfingstrosenblüten, Hibiskus Blüten, Sonnenblumenblüten, Ringelblumenblüten, Brennnesselblätter und Anis	
	Nicht zu deklarieren, da das Produkt unter die Rubrik Kräuter und Gewürze fällt	
Konsistenz:	blättrig	
Zolltarifnummer:	21069098	
Produktreinigung:	Druckentwesung mit CO ²	
Lagerung:	kühl, dunkel und trocken	
Haltbarkeit:	24 Monate ab Herstellung	
Verpackung:	5 kg doppelt Papiersäcke	
Palettierung:	150 kg	
Palettenhöhe:	180 cm	
Sackgröße L/B/H cm:	78/39/18	
Lagen:	10	Lage: 3 x 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
E-Mail: info@deffland-gmbh.de

Deffland Backtechnik GmbH
Blütenmischung Nr. 1 kornblumenblau
Artikel-Nr.: 61600



Natürlich. Besser. Backen.

Nährwerte pro 100 g Mischung

Blüten einzustufen wie die Kräuter, daher sind diese laut
EU-VO 1169 / 2011, Anhang 5 nicht deklarierungspflichtig bezüglich
Ballaststoffe, Salze etc. Nährwerte

Oberzeuzheim, den 29.07.2020



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