



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstraße 10
63633 Birstein
Tel. (06054) 900 336
Fax (06054) 900 338
Mail: info@deffland-gmbh.de

Produktspezifikation

Weizenextrudat fein

Artikel-Nummer:	11449
Anwendung:	2-5%
Beschreibung:	weißes bis cremefarbenes Pulver
Sensorik:	mehlartig, arteigen
Zutaten:	thermisch behandeltes Weizenmehl Type 550
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.
Rezeptur und Aufarbeitung:	betriebsüblich
Nährwerte:	durchschnittliche Nährwerte* pro 100 g Backmischung: Brennwert 1518 kJ / 358 kcal Fett 1,2 g davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g Kohlenhydrate 73,5 g davon Zucker 0,3 g Eiweiß 11,2 g Salz 0,5 g *Alle Werte unterliegen den bei Nahrungsmitteln üblichen biologischen Schwankungen.
Verpackung:	25 kg Papiersack mit PE-Innenfolie
MHD:	12 Monate
Lagerung:	kühl, dunkel und trocken
Zolltarifnummer:	

Produktspezifikation

Weizenextrudat fein

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.

Mikrobiologische Grenzwerte nach dem DGHM Richt- und Warnwerten für Getreidemahlerzeugnisse:

	Richtwerte	Warnwerte
Gesamtkeime (aerob. mesophil.):	50 000 KbE/g	keine Warnwerte
Hefen:	1 000 KbE/g	keine Warnwerte
Schimmelpilze:	1 000 KbE/g	keine Warnwerte
Enterobakterien:	100 KbE/g	1 000 000 KbE/g
E. coli:	100 KbE/g	100 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	100 KbE/g	1 000 KbE/g
Salmonellen in 25 g	keine Richtwerte	nicht nachweisbar

Das Produkt wird unter Einhaltung der jeweils geltenden Gesetze, Richtlinien, Verordnungen (einschließlich aller Schadstoffhöchstmengenverordnungen) und Empfehlungen des deutschen und -soweit zutreffend - des EG-Lebensmittelrechtes in den Verkehr gebracht. Verpackung und Transportbehälter entsprechen ebenfalls lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Unsere Ausführungen entsprechen unseren heutigen Kenntnissen und Erfahrungen. Wir geben sie jedoch ohne Verbindlichkeit weiter, auch in Bezug auf bestehende Schutzrechte Dritter. Insbesondere ist hiermit eine Eigenschaftszusicherung im rechtlichen Sinne nicht verbunden. Änderungen im Rahmen des technischen Fortschritts und betrieblicher Weiterentwicklung bleiben vorbehalten. Der Abnehmer ist von sorgfältigen Eingangsprüfungen nicht entbunden. Selbstverständlich gewährleisten wir die Qualität unserer Produkte nach Maßgabe unserer Allgemeinen Verkaufsbedingungen.

Freigegeben: 22.12.2018

Peter Sölling

Deffland Backtechnik
GmbH
Spessartstraße 10
D-63633 Birstein

Telefon
0 6054-900336
Telefax
0 6054-900338

