



Produkt-Datenblatt Deffland Malzkorn 30 Artikel-Nr.: 21630

Verkehrsbezeichnung:	Backmittel
Anwendung:	Basismischung für Malzkornbrot und -brötchen Verarbeitung mit Betriebssauerteig: Anwendung 30 %
Grundrezept:	betriebsüblich
Zutaten:	Weizenmehl , Sonnenblumenkerne, Sojaschrot , Malzmehl (Roggen , Weizen), Weizengluten , Leinsaat, Roggenmehl , Speisesalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl
Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:	Weizenmehl , Sonnenblumenkerne, Sojaschrot , Malzmehl (Roggen , Weizen), Weizengluten , Leinsaat, Roggenmehl , Speisesalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl
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.
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.
Zolltarifnummer:	19012000
Lagerung:	kühl, dunkel und trocken
Haltbarkeit:	15 Monate ab Herstellung

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung



Produkt-Datenblatt Deffland Malzkorn 30 Artikel-Nr.: 21630

Verpackung: 25 kg Papiersack

Palettierung: 750 kg

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

Nährwerte pro 100 g Mischung

Brennwert:	1594 kJ / 379 kcal
Fett:	14,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g
Kohlenhydrate:	37,4 g
davon Zucker:	1,9 g
Eiweiß:	22,4 g
Salz*:	7,11 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.

12.01.2019



Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Deffland Backtechnik GmbH
Spessartstr. 10
D-63633 Birstein

Telefon: (+49) 06054 / 900336
Telefax: (+49) 06054 / 900338
Internet: www.deffland-gmbh.de
E-Mail: info@deffland-gmbh.de

Seite 2 von 2