



## Produkt-Datenblatt Deffland Vitalkorn 30 Artikel-Nr.: 21640

---

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Backmittel
<b>Anwendung:</b>	Basismischung für Vitalkornbrot und -brötchen Verarbeitung mit Betriebssauerteig: Anwendung 30 %
<b>Grundrezept:</b>	betriebsüblich
<b>Zutaten:</b>	<b>Weizenmehl</b> , Sonnenblumenkerne, <b>Sojaschalen</b> , Leinsaat, <b>Roggenflocken</b> , <b>Weizengluten</b> , Malzmehl ( <b>Weizen</b> ), Speisesalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl
<b>Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:</b>	<b>Weizenmehl</b> , Sonnenblumenkerne, <b>Sojaschalen</b> , Leinsaat, <b>Roggenflocken</b> , <b>Weizengluten</b> , Malzmehl ( <b>Weizen</b> ), Speisesalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl
<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 Lupine verarbeitet. Kreuzkontaminationen mit den zuvor genannten Produkten sind möglich.
<b>GVO-Hinweis:</b>	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.
<b>Zolltarifnummer:</b>	19012000
<b>Lagerung:</b>	kühl, dunkel und trocken
<b>Haltbarkeit:</b>	15 Monate ab Herstellung

---

### Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

---



## Produkt-Datenblatt Deffland Vitalkorn 30 Artikel-Nr.: 21640

---

**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:	1535 kJ / 366 kcal
Fett:	13,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,4 g
Kohlenhydrate:	36,7 g
davon Zucker:	1,2 g
Eiweiß:	18,8 g
Salz*:	7,12 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](http://www.deffland-gmbh.de)  
E-Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)