

Deffland Backtechnik GmbH

Produkt-Datenblatt

Bio Leinsprossenmehl

Artikel-Nr.: 31200



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung:	Bio Leinsprossenmehl
Anwendung:	Individuell; vor Gebrauch erhitzen
Grundrezept:	betriebsüblich
Zutaten:	Bio Leinsprossen braun gekeimt, grob gemahlen
Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:	Bio Leinsprossenmehl
Konsistenz:	Schrot
Allergenhinweis:	Allergene sind in der Zutatenliste fett hervorgehoben. In unserem Betrieb werden glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, Soja und -erzeugnisse, Lupine und -erzeugnisse, Mais, Gemüse / Hülsenfrüchte verarbeitet. Kreuzkontaminationen mit den zuvor genannten Produkten sind möglich.
Zolltarifnummer:	1204.0090
Lagerung:	kühl, dunkel und trocken
Haltbarkeit:	12 Monate ab Herstellung
Verpackung:	20 kg Mehrlagiger Papiersack
Palettierung:	720 kg
Palettenhöhe:	165 cm
Lagen:	12 Lage: 3 x 20 kg
Sackgröße L/B/H cm:	78/39/19

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Deffland Backtechnik GmbH
Siegener Straße 35
D-65589 Oberzeuzheim

Telefon: (+49) 06433 / 94857-0
Telefax: (+49) 06433 / 94857-61
Internet: www.deffland-gmbh.de
E-Mail: info@deffland-gmbh.de

Deffland Backtechnik GmbH

Bio Leinsprossenmehl

Artikel-Nr.: 31200



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.

Nährwerte pro 100 g Mischung

Brennwert:	2.127 KJ / 508 Kcal
Fett:	40,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,8 g
Kohlenhydrate:	3,5 g
davon Zucker:	3,1 g
Ballaststoffe:	27,0 g
Eiweiß:	21,0 g
Salz*:	0,08 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 29.07.2020



Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Deffland Backtechnik GmbH
Siegener Straße 35
D-65589 Oberzeuzheim

Telefon: (+49) 06433 / 94857-0
Telefax: (+49) 06433 / 94857-61
Internet: www.deffland-gmbh.de
E-Mail: info@deffland-gmbh.de