

Deffland Backtechnik GmbH
Produkt-Datenblatt
Amerikaner
Artikel-Nr.: 43100



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung:	Amerikaner						
Anwendung:	ein Fertigmehl zur Herstellung von Amerikanern						
Grundrezept:	<table><tr><td>Deffland Amerikaner</td><td>1,000 kg</td></tr><tr><td>Vollei</td><td>0,100 kg</td></tr><tr><td>Wasser</td><td>0,420 kg</td></tr></table>	Deffland Amerikaner	1,000 kg	Vollei	0,100 kg	Wasser	0,420 kg
Deffland Amerikaner	1,000 kg						
Vollei	0,100 kg						
Wasser	0,420 kg						
Laufzeit:	3 Minuten auf 1. Stufe langsam mit grobem Besen glattrühren						
Aufarbeitung:	ca. 16 Minuten bei 200°C						
Zutaten:	Weizenmehl , Zucker, pflanzliches Fett (Palm)(enthält Milch), Süßmolkenpulver , modifizierte Stärke (Kartoffel), Weizenstärke , Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren)(enthält Milch), Speisesalz, Säureregulator Calciumphosphat, Verdickungsmittel Natriumalginat, Aroma						
Zutaten im gebackenen Produkt nach oben genannter Rezeptur:	Weizenmehl , Wasser, Zucker, Vollei , pflanzliches Fett (Palm)(enthält Milch), Süßmolkenpulver , modifizierte Stärke (Kartoffel), Weizenstärke , Emulgator Propylenglycolester von Speisefettsäuren (enthält Milch), Speisesalz, Verdickungsmittel Natriumalginat, Aroma						
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.						
Zolltarifnummer:							
Lagerung:	kühl, dunkel und trocken						

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
Amerikaner
Artikel-Nr.: 43100



Natürlich. Besser. Backen.

Haltbarkeit:	9 Monate ab Herstellung	
Verpackung:	25 kg Papiersack	
Palettierung:	750 kg	
Palettenhöhe:	144 cm	
Lagen:	10	Lage: 3 x 25 kg
Sackgröße L/B/H cm:	78/39/13	

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.

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
Amerikaner
Artikel-Nr.: 43100



Natürlich. Besser. Backen.

Nährwerte pro 100 g Mischung

Brennwert:	1581 kJ / 374 kcal
Fett:	5,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,8 g
Kohlenhydrate:	73,2 g
davon Zucker:	29,4 g
Eiweiß:	6,4 g
Salz*:	1,16 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 24.06.2020



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