



Verkehrsbezeichnung:	Dinkel Amerikaner	
Anwendung:	ein Fertigmehl zur Herstellung von Dinkel-Amerikanern	
Grundrezept:	Berg Dinkel 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:	Dinkelmehl , Wasser, Zucker, Vollei , pflanzliches Fett (Palm)(enthält Milch), Maismehl, Süßmolkenpulver , Eigelbpulver , Speisesalz, natürliches Aroma	
Zutaten im gebackenen Produkt nach oben genannter Rezeptur:	Dinkelmehl , Wasser, Zucker, Vollei , pflanzliches Fett (Palm)(enthält Milch), Maismehl, Süßmolkenpulver , Eigelbpulver , Speisesalz, natürliches 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:	19012000	
Lagerung:	kühl, dunkel und trocken	
Haltbarkeit:	12 Monate ab Herstellung	
Verpackung:	25 kg Papiersack mit PE Inliner	

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Deffland Backtechnik GmbH
Dinkel Amerikaner CL
Artikel-Nr.: 43668



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
Dinkel Amerikaner CL
Artikel-Nr.: 43668



Nährwerte pro 100 g Mischung

Brennwert:	1650 kJ / 394 kcal
Fett:	7,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,3 g
Kohlenhydrate:	74,1 g
davon Zucker:	32,5 g
Ballaststoffe:	1,8 g
Eiweiß:	5,6 g
Salz*:	1,49 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