

Deffland Backtechnik GmbH

Produkt-Datenblatt

Ideal Berliner 20 % mit Salz

Artikel-Nr.: 43717



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung: Ideal Berliner 20 % mit Salz

Anwendung: 20%

Grundrezept:

Weizenmehl	8,000 kg
Deffland Ideal Berliner 20 % mit Salz	2,000 kg
Wasser	2,500 kg
Vollei	2,000 kg
Hefe	0,500 kg

Zutaten: pflanzliches Fett (Palm)(enthält **Milch**), Zucker, **Weizenmehl**, **Lactose**, Speisesalz, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), **Weizengluten**, **Hühnerei-Eiweißpulver**, Emulgatoren (Natriumstearoyl-2-lactylat, Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Vanillin, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Aroma, färbender Kurkuma-Extrakt, färbender Paprika-Extrakt

Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, **Vollei**, pflanzliches Fett (Palm)(enthält **Milch**), Hefe, Zucker, **Lactose**, Speisesalz, **Weizengluten**, Emulgator Natriumstearoyl-2-lactylat, **Hühnerei-Eiweißpulver**, Vanillin, Aroma, färbender Kurkuma-Extrakt, färbender Paprika-Extrakt
Bitte bei der Kennzeichnung mit angeben, in welchem Siedefett die Berliner frittiert wurden.

Bitte beachten: Bei einer abweichenden Rezeptur muss die Deklaration entsprechend angepasst werden.

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:

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
Ideal Berliner 20 % mit Salz
Artikel-Nr.: 43717



Lagerung:	kühl, dunkel und trocken
Haltbarkeit:	12 Monate ab Herstellung
Verpackung:	25 kg Papiersack mit PE Inliner
Palettierung:	750 kg
Palettenhöhe:	175 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 / 94857-0
Telefax: (+49) 06433 / 94857-61
Internet: www.deffland-gmbh.de
E-Mail: info@deffland-gmbh.de

Deffland Backtechnik GmbH Ideal Berliner 20 % mit Salz Artikel-Nr.: 43717



Nährwerte pro 100 g Mischung

Brennwert:	2111 kJ / 504 kcal
Fett:	35,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	18,9 g
Kohlenhydrate:	38,3 g
davon Zucker:	28,6 g
Ballaststoffe:	0,3 g
Eiweiß:	9,5 g
Salz*:	11,5 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. Juni 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