

Deffland Backtechnik GmbH

Produkt-Datenblatt

Dinkel Rühr CL

Artikel-Nr.: 43931



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung: Dinkel Rühr CL

Anwendung: geeignet für Blechkuchen, Muffins u.ä.

Grundrezept:	Rührkuchen	Muffins
	1,000 kg Dinkel Rühr CL	1,000 kg Dinkel Rühr CL
	0,500 kg Vollei	0,250 kg Vollei
	0,200 kg Wasser	0,250 kg Wasser
	0,325 kg Speiseöl	0,350 kg Speiseöl
		0,200 kg Schokostücke

Für ein 60 x 40 cm Blech wird 1,500 kg Dinkel Rühr CL benötigt.

Aufarbeitung: Alle Zutaten 1 – 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit rühren.

Backen: Rührkuchen: ca. 40 Minuten bei 180°C, je nach Auflage (Auflage sinkt nicht ab)
Muffins: ca. 25 – 35 Minuten bei 180°C

Zutaten: Dinkelmehl, Zucker, Dinkelvollkornmehl, Vollmilchpulver, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Flohsamenschalenpulver, Hafervollkornmehl, Speisesalz, natürliches Aroma

Zutaten im gebackenen Produkt nach o.g. Rezeptur als Rührkuchen:

Dinkelmehl, Vollei, Zucker, pflanzliches Öl*, Wasser, Dinkelvollkornmehl, Vollmilchpulver, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Flohsamenschalenpulver, Hafervollkornmehl, Speisesalz, natürliches Aroma

***bitte Ursprung des Öles mit angeben (z.B. Sonnenblume, Raps)**

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

Zolltarifnummer: 19012000

Lagerung: kühl, dunkel und trocken

Haltbarkeit: 12 Monate ab Herstellung

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 Rühr CL
Artikel-Nr.: 43931



Verpackung:	25 kg Papiersack mit PE Inliner
Palettierung:	750 kg
Lagen:	10 Lage: 3 x 25 kg
Palettenhöhe:	144 cm
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
Dinkel Rühr CL
Artikel-Nr.: 43931



Nährwerte pro 100 g Mischung

Brennwert:	1518 kJ / 363 kcal
Fett:	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
Kohlenhydrate:	76,7 g
davon Zucker:	37,0 g
Ballaststoffe:	3,3 g
Eiweiß:	7,7 g
Salz*:	1,92 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