

Deffland Backtechnik GmbH
Produkt-Datenblatt
Bio Leinsamenmehl braun teilentölt
Artikel-Nr.: 66983



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung:	Bio Leinsamenmehl braun teilentölt
Anwendung:	betriebsüblich
Grundrezept:	betriebsüblich
Zutaten:	Leinsaat
Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:	Leinsaat
Konsistenz:	Pulver
Allergenhinweis:	Allergene sind in der Zutatenliste fett hervorgehoben. In unserem Betrieb werden glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse und Schalenfrüchte (z.B. Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse, verarbeitet. Kreuzkontaminationen mit den zuvor genannten Produkten sind möglich.
Zolltarifnummer:	12040090
Lagerung:	kühl, dunkel und trocken
Haltbarkeit:	6 Monate ab Herstellung
Verpackung:	25 kg Papiersäcke
Palettierung:	750 kg
Palettenhöhe:	144 cm
Sackgröße L/B/H cm:	78/39/13
Lagen:	10 Lage: 3 x 25 kg

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 Leisamenmehl braun teilentölt
Artikel-Nr.: 66983



Natürlich. Besser. Backen.

Mikrobiologische Grenzwerte (nach DGHM*) Richt- und Warnwerte für Getreidemahlerzeugnisse

Gesamtkeime (aerob.mesophil.):	4,1x10.000 KbE/g / keine Warnwerte
E. coli:	<1x10 KbE/g / Warnwert: 100 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	<1x1.000 KbE/g / keine Warnwerte
Salmonellen:	in 125 g nicht nachweisbar

*= 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:	1479 KJ/354 Kcal
Wasser	8,3 g
Fett	5,1 g
Protein	25,0 g
Asche	5,1 g
Ballaststoffe	34,4 g
Zucker	8,0 g
Kohlenhydrate	12,0 g
Kochsalz	0,11 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.

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 Leisamenmehl braun teilentölt
Artikel-Nr.: 66983



Natürlich. Besser. Backen.

Höchstwerte für Rückstände von Pestiziden:

Gemäß EU Rückstandshöchstmengen Verordnung in gültiger Fassung befinden sich keine Wirkstoffe in dem Produkt

Die Messunsicherheit liegt je nach Wirkstoff zwischen 5 und 25 %. Die Bestimmungsgrenze für Pyrethrine liegt bei 0,10 mg/kg, für Azadirachtin, Barban, Chlorbromuron, Metobromuron, Phoxim, Prothioconazol und Resmethrin bei 0,05 mg/kg, für 1-NAA, Benfuracarb, Fenbutatin-oxid und Pyridat bei 0,03 mg/kg und für Fipronil und Fipronil-sulfon bei 0,005 mg/kg. Für alle anderen Wirkstoffe liegt die Bestimmungsgrenze bei 0,01 mg/kg. Höchstgehalte gemäß Verordnung (EG) Nr. 396/2005 (in der aktuellen Fassung).

Oberzeuzheim, den 24.06.2020



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