



---

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Maisextrudat Typ 4
<b>Anwendung:</b>	2-5 %
<b>Grundrezept:</b>	betriebsüblich
<b>Zutaten:</b>	Mais
<b>Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:</b>	Mais
<b>Konsistenz:</b>	Granulat
<b>Allergenhinweis:</b>	Allergene sind in der Zutatenliste <b>fett</b> hervorgehoben. In unserem Betrieb werden <b>glutenhaltiges Getreide</b> und -erzeugnisse verarbeitet. Kreuzkontaminationen mit den zuvor genannten Produkten sind möglich
<b>Zolltarifnummer:</b>	1904 1010
<b>Lagerung:</b>	kühl, dunkel und trocken
<b>Haltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Verpackung:</b>	20 kg Papiersack mit PE Inliner
<b>Palettierung:</b>	480 kg

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

Gesamtkeime (aerob.mesophil.):	< 10000 KbE/g / keine Warnwerte
Hefen:	< 100 KbE/g / keine Warnwerte
Schimmelpilze:	< 100 KbE/g / keine Warnwerte
Enterobakterien:	< 100 KbE/g / keine Warnwerte
E. coli:	< 5 KbE/g / keine Warnwerte
Salmonellen:	in 25 g nicht nachweisbar

\*= Info: DGHM = Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

---

### Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

# Deffland Backtechnik GmbH

## Maisextrudat fein Typ 4

### Artikel-Nr.: 16140



#### 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:	1482 kJ / 353 kcal
Fett:	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	76,7 g
davon Zucker:	0,6 g
Ballaststoffe:	5,2 g
Eiweiß:	5,7 g
Salz*:	0,003 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.

Oberweyer, den 18.03.2021



#### Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Deffland Backtechnik GmbH  
Auf den Sechsmorgen 6  
D-65589 Oberweyer

Telefon: (+49) 06433 / 94857-0  
Telefax: (+49) 06433 / 94857-61  
Internet: [www.deffland-gmbh.de](http://www.deffland-gmbh.de)  
E-Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)