

Deffland Backtechnik GmbH

Produkt-Datenblatt

Maisextrudat grob

Artikel-Nr.: 16146



Natürlich. Besser. Backen.

Verkehrsbezeichnung:	Maisextrudat grob
Anwendung:	2 – 5 % (auf Mehlbasis) / nach Bedarf als Dekor
Grundrezept:	betriebsüblich
Zutaten:	Mais
Im gebackenen Produkt zu deklarierende Zutaten:	Mais
Sensorik: (Textur, Geruch/Geschmack)	hellgelbes Granulat, arteigen, frisch
Allergenhinweis:	Allergene sind in der Zutatenliste fett hervorgehoben. In unserem Betrieb werden glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse, Soja und –erzeugnisse, Milch und –erzeugnisse einschl. Lactose, verarbeitet. Kreuzkontaminationen mit den zuvor genannten Produkten sind möglich. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelproduktion und –herstellung (z.B. Anbau, Ernte, Transport, Lagerung, Produktion etc.) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren oder zufälligen Kreuzkontamination im Spurenbereich nicht immer sicher ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, eine Garantie über die komplette Abwesenheit kennzeichnungspflichtiger Allergene zu geben.
Zolltarifnummer:	1904 1010
Lagerung:	kühl, dunkel und trocken
Haltbarkeit:	12 Monate
Verpackung:	15 kg Papiersack mit PE-Inliner Die eingesetzten Verpackungsmaterialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entsprechen den aktuell geltenden rechtlichen Bestimmungen (VO (EG) Nr. 1935/2004; VO (EU) Nr. 10/2011 etc.) in der jeweils gültigen Fassung.
Palettierung:	450 kg
Palettenhöhe:	180 cm
Sackgröße L/B/H cm:	78/39/18
Lagen:	10
Lage:	3 x 15 kg

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
E-Mail: info@deffland-gmbh.de

Deffland Backtechnik GmbH

Maisextrudat grob

Artikel-Nr.: 16146



Allergen-Liste

Verwendung von Zutaten gemäß EU-Richtlinie (2000/13EG und 2005/26EG)

	Lt. Rezeptur enthalten		Kann durch Kreuzkontamination ins Produkt gelangen	
	Ja	Nein	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				
- Weizen	☐	☒	☒	☐
- Roggen	☐	☒	☒	☐
- Gerste	☐	☒	☒	☐
- Hafer	☐	☒	☒	☐
- Dinkel	☐	☒	☒	☐
- Kamut	☐	☒	☒	☐
- Hybridstämme	☐	☒	☒	☐
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☒	☐
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☐	☒	☒	☐
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse				
- Mandel	☐	☒	☐	☒
- Haselnuss	☐	☒	☐	☒
- Walnuss	☐	☒	☐	☒
- Cashewnuss	☐	☒	☐	☒
- Pecannuss	☐	☒	☐	☒
- Paranuss	☐	☒	☐	☒
- Pistazie	☐	☒	☐	☒
- Macadamianuss	☐	☒	☐	☒
- Queenslandnuss	☐	☒	☐	☒
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	☐	☒	☐	☒
Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	☐	☒
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☐	☒	☐	☒

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
E-Mail: info@deffland-gmbh.de

Deffland Backtechnik GmbH

Maisextrudat grob

Artikel-Nr.: 16146



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

Gesamtkeime (aerob.mesophil.):	<10.000 KbE/g / keine Warnwerte
Hefen:	<100 KbE/g / keine Warnwerte
Schimmelpilze:	<100 KbE/g / keine Warnwerte
Enterobakterien:	100.000 kbE/g / Warenwert: 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.

Nährwerte pro 100 g Mischung

Brennwert:	1547 kJ / 369 kcal
Fett:	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	78,3 g
davon Zucker	0,9 g
Ballaststoffe:	2,7 g
Eiweiß:	6,9 g
Salz*:	0,04 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 24.11.2023



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
E-Mail: info@deffland-gmbh.de