



Slow Milling Maiskeim-Crisp

Art. Nr.: 914710
EAN Nr.: 4025819001297
Ref. Nr.: 20180523

Beschreibung

Slow Milling Maiskeim-Crisp beinhalten den ernährungsphysiologisch wertvollsten Teil des Maiskorns, den Maiskeim. Die Produkteigenschaften sind ausschließlich das Ergebnis gezielter Rohstoffauswahl und einer speziellen schonenden Herstellungstechnologie. Slow Milling Maiskeim-Crisp schmecken leicht nussig und haben einen knusprigen Biss.

Zutaten:

Maiskeimmehl, Haferballaststoff* (3%)

* Verarbeitungshilfsstoff muss im Endgebäck nicht deklariert werden

Produktvorteil:

- Clean Label Zutat ohne Zusatzstoffe
- ungequollene Crisps verleihen der Krume eine außergewöhnliche, differenzierende Optik
- Sie tragen erheblich zur Deckung des Tagesbedarfs an Vitaminen, Mineralstoffen, ungesättigten Fettsäuren und Ballaststoffen bei
- Gebäcken erhalten einen aromatisch nussigen Geschmack

Anwendung:

Als Geschmack abrundende Zutat für Teige und Massen

Dosierung / Rezeptur:

Je nach Anwendung

Eigenschaften

Erscheinung:

gelblich kugelförmige Extrudate

Chemisch-/physikalische Daten:

Feuchte (1 h, 130 °C) [%]:	max.	5
Schüttgewicht [g/ml]	ca.	0,26
Größe [mm]		3-6



Slow Milling Maiskeim-Crisp

Art. Nr.: 914710

Ref. Nr.: 20180523

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1675/399
Fett [g]	9,4
davon gesättigte Fettsäuren [g]	1,4
Kohlenhydrate [g]	67,9
davon Zucker [g]	1,4
Ballaststoffe [g]	6,3
Eiweiß [g]	7,4
Salz** [g]	0,04

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

** Berechnung Salz: 2,5 x Gehalt Natrium in g (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011)

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 12 Monate.

Kühl, trocken und sachgemäß, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von artfremden Produkten.

Verpackung:

In 10 kg Papiersäcken auf einer 300 kg Palette verpackt (andere Verpackungsgrößen auf Anfrage)

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Rechts

Schwermetalle:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Pestizide/Mycotoxine:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Allergenkennzeichnung:

Allergene Zutaten gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind in der Zutatenliste genannt.

Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen auf unseren Produktionslinien können wir Spuren folgender Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht ausschließen: glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Produkte.

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

Sonstiges:

Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln. Nicht für die Abgabe an den Endverbraucher.



Slow Milling Maiskeim-Crisp

Art. Nr.: 914710

Ref. Nr.: 20180523

Status GMO:

Das Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Unsere Auskünfte über mögliche Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von unseren Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen sind unverbindlich. Sie befreien unsere Kunden nicht von der eigenen Prüfung der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter oder gesetzlicher, insbesondere lebensmittelrechtlicher, Bestimmungen. Vereinbart sind allein unsere jeweiligen Spezifikationen. Wir liefern unsere Produkte auf Grundlage unserer "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".