

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Malzperle 25 kg**

Artikel-Nr.: **01716**

EAN: **9005856017166**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack, PE-beschichtet

Beschreibung: Kombinationsbackmittel für Weizenkleingebäck

Anwendungsmenge: 2 - 3 % auf Mehl

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: beiges Mehl

Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Getrockneter Weizen-Natursauerteig (**Weizenmehl**, Wasser),
(in absteigender Reihenfolge) **Weizenmalzmehl**, Emulgatoren (E472e, **Sojalecithin**), Zucker, **Weizenkleber**,
Dextrose, Stabilisatoren (E341, E466), Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser),
Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

- Keine Deklaration erforderlich
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Semmel

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz, Weizen-Natursauerteig (**Weizenmehl**,
Wasser), **Weizenmalzmehl**, Emulgatoren (E472e, **Sojalecithin**), Zucker,
Weizenkleber, Dextrose, Stabilisatoren (E341, E466), Malzextrakt
(**Gerstenmalz**, Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 18.03.2019

Seite 1 von 2

STAMAG
Stadlauer Malzfabrik
GesmbH
Smolagasse 1, 1220 Wien
Tel.: +43 1 288-08-0
Fax: +43 1 288-08-19
www.stamag.at



STAMAG

Wir backen's. Gemeinsam.

Artikelbezeichnung: Malzperle 25 kg

Artikel-Nr.: 01716

EAN: 9005856017166

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1550 kJ (370 kcal)
Fett	11,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g
Kohlenhydrate	48,5 g
davon Zucker	22,4 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	14,2 g
Salz	0,4 g

Die Angabe der Nährstoffe und der Energie erfolgt nach den in der EG geltenden Vorschriften, insbesondere unter Berücksichtigung der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Dieses Produkt entspricht dem österreichischen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) und der EG-Verordnung Nr. 178/2002.

Wir bestätigen, dass unsere Produkte keine Gentechnik-Kennzeichnung gemäß den EG-Verordnungen Nr. 1829/2003, 1830/2003 erfordern. Die STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH produziert nach HACCP-Regeln und ist nach DIN ISO 9001:2015 und FSSC 22000 zertifiziert.

Allergeninformation

Übersicht der Zutaten, die allergische und andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, gemäß Anhang II Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.

+ Glutenthaltiges Getreide & -erzeugnisse

- Krebstiere & -erzeugnisse

o Eier & -erzeugnisse

- Fisch & -erzeugnisse

- Erdnüsse & -erzeugnisse

+ Soja & -erzeugnisse

o Milch & -erzeugnisse (Lactose)

- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse

- Sellerie & -erzeugnisse

- Senf & -erzeugnisse

o Sesamsamen & -erzeugnisse

- SO₂ & Sulfite (>10 mg/kg SO₂)

o Lupine

- Weichtiere

+ laut Rezeptur enthalten

- laut Rezeptur nicht enthalten

o Spuren nicht auszuschließen

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 18.03.2019

Seite 2 von 2

STAMAG
Stadlauer Malzfabrik
GesmbH
Smolagasse 1, 1220 Wien
Tel.: +43 1 288-08-0
Fax: +43 1 288-08-19
www.stamag.at



STAMAG

Wir backen's. Gemeinsam.