

# Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: Wiener Glasur Dunkel RSPO SG UTZ MB 5 kg\*

Artikel-Nr.: 04315

EAN: 9005856043158

## Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 5 kg Karton mit PE-Innensack

Beschreibung: kakaohaltige Fettglasurmasse zum Überziehen von Backwaren (Plätzchenform)

Anwendungsmenge: nach Bedarf

Mindesthaltbarkeit: 10 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: dunkelbraune Stücke

## Zusatzinformation

Palettengewicht: 80 x 5 = 400kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

## Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: Zucker, Palmkernfett, ganz gehärtet (33 %), Magerkakaopulver, Palmöl (9 %), Emulgator **Sojalecithin**  
(in absteigender Reihenfolge)

## Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

## Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept:

Verkehrsbezeichnung: kakaohaltige Fettglasurmasse

Zutaten: Zucker, Palmkernfett, ganz gehärtet, Magerkakaopulver, Palmöl, Emulgator **Sojalecithin**

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 13.08.2018

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:** Wiener Glasur Dunkel RSPO SG UTZ MB 5 kg\*

**Artikel-Nr.:** 04315

**EAN:** 9005856043158

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	2503 kJ (598 kcal)
Fett	44,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	38,8 g
Kohlenhydrate	43,8 g
davon Zucker	41,0 g
Ballaststoffe	5,1 g
Eiweiß	4,1 g
Salz	0,0 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.

- Glutenhaltiges Getreide & -erzeugnisse
- Krebstiere & -erzeugnisse
- Eier & -erzeugnisse
- Fisch & -erzeugnisse
- Erdnüsse & -erzeugnisse
- + **Soja & -erzeugnisse**
  - o Milch & -erzeugnisse (Lactose)
- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse
- Sellerie & -erzeugnisse
- Senf & -erzeugnisse
- Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO<sub>2</sub> & Sulfite (>10 mg/kg SO<sub>2</sub>)
- Lupine
- Weichtiere

+ laut Rezeptur enthalten      - laut Rezeptur nicht enthalten      o Spuren nicht auszuschließen

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 13.08.2018

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.