

# Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **BACKPULVER**

Artikel-Nr.: **07900**

EAN: **9005856079003**

## Produktdaten

**Herstellerland:** Österreich

**Verpackung:** 1 kg PE-HD-Dose

**Beschreibung:** Backtriebmittel für alle Verwendungszwecke in Bäckerei, Konditorei und Gastronomie

**Anwendungsmenge:** 30 g je kg Mehl

**Mindesthaltbarkeit:** 18 Monate

**Lagerbedingungen:** vor Wärme geschützt und trocken lagern

**Aussehen:** weißes Pulver

## Zusatzinformation

**Palettengewicht:** -----

**Palettenmaße:** 120/80/max. 135 cm

## Inhaltstoffangaben

**Inhaltsstoffe:** Backtriebmittel E500, Säureregulator E450, **Weizenmehl**

(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:**

**Zutaten:** Backtriebmittel (E500, E450), **Weizenmehl**

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Stand per 07.09.2017

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: BACKPULVER**

**Artikel-Nr.: 07900**

**EAN: 9005856079003**

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	232 kJ (55 kcal)
Fett	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	11,4 g
davon Zucker	0,3 g
Ballaststoffe	0,7 g
Eiweiß	1,5 g
Salz	58,5 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
- o Soja & -erzeugnisse
- o Milch & -erzeugnisse (Lactose)
- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse
- Sellerie & -erzeugnisse
- Senf & -erzeugnisse
- o Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO<sub>2</sub> & Sulfit (>10 mg/kg SO<sub>2</sub>)
- o Lupine
- Weichtiere

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

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Stand per 07.09.2017

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.