

# Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Diagold 25 kg**

Artikel-Nr.: **01361**

EAN: **9005856013618**

## Produktdaten

**Herstellerland:** Österreich

**Verpackung:** 25 kg Papiersack, PE-beschichtet

**Beschreibung:** diastatisches Mischbackmittel für Weiß- u. Feingebäck

**Anwendungsmenge:** 2 - 3 % auf Mehl

**Mindesthaltbarkeit:** 9 Monate

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

**Aussehen:** cremefarbenes Mehl

## Zusatzinformation

**Palettengewicht:** 24 x 25 = 600kg

**Palettenmaße:** 120/80/max.120 cm

## Inhaltstoffangaben

**Inhaltsstoffe:** **Weizenmehl**, Zucker, **Weizenmalzmehl**, Emulgator **Sojalecithin**, Trennmittel Calciumcarbonat, **Weizenquellmehl**, Enzyme  
(in absteigender Reihenfolge)

## 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, Zucker, **Weizenmalzmehl**, Emulgator **Sojalecithin**, **Weizenquellmehl**

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 11.12.2018

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: Diagold 25 kg**

**Artikel-Nr.: 01361**

**EAN: 9005856013618**

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1435 kJ (343 kcal)
Fett	6,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	61,5 g
davon Zucker	28,7 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	0,1 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

- SO<sub>2</sub> & Sulfite (>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.

Druck per 11.12.2018

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.