

# Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: Saftbinder

Artikel-Nr.: 07180

EAN: 9005856071809

## Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 4 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: Geschmacksneutraler und universell einsetzbarer Fruchtsaftbinder

Anwendungsmenge: 0,140 kg Mix, bis zu 0,150 kg Zucker, 1,000 l Fruchtsaft/Wasser, 1,000 kg Früchte

Mindesthaltbarkeit: 18 Monate

Lagerbedingungen: Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

Aussehen: weißes Pulver

## Zusatzinformation

Palettengewicht: 84 x 4 = 336kg

Palettenmaße: 120/80/max. 110 cm

## Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: modifizierte Kartoffelstärke, Maisquellstärke, Dextrose, Zucker, Säuerungsmittel Zitronensäure  
(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: modifizierte Kartoffelstärke, Maisquellstärke, Dextrose, Zucker, Säuerungsmittel Zitronensäure

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Seite 1 von 2

Druck per 29.04.2024



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

**Artikelbezeichnung: Saftbinder**

**Artikel-Nr.: 07180**

**EAN: 9005856071809**

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1528 kJ (365 kcal)
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	89,5 g
davon Zucker	10,5 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,3 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
- 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 & -erzeugnisse
- Weichtiere & -erzeugnisse

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

Die Angaben zu den internen Grenzwerten beziehen sich jeweils auf das allergene Lebensmittel, nicht auf dessen Proteinanteil.

### Produkteigenschaften

Das Produkt ist für die vegane Ernährung geeignet.

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Seite 2 von 2

Druck per 29.04.2024



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