

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Sonnenblumenmix 25 kg**

Artikel-Nr.: **01942**

EAN: **9005856019429**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack

Beschreibung: Premix zur Herstellung von Sonnenblumenbrot und -kleingebäck

Anwendungsmenge: 1 kg auf 1 kg Mehl

Mindesthaltbarkeit: 6 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: hellbeiges Pulver mit Kornanteil

Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Roggenmehl**, Sonnenblumenkerne (25%), getrockneter Roggensauerteig (in absteigender Reihenfolge) (**Roggenmehl**, Starterkulturen), Salz, **Süßmolkenpulver**, Säuerungsmittel Milchsäure, **Weizenmehl**

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Sonnenblumenbrot:

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot mit Sonnenblumenkernen

Zutaten: Mehl (**Weizen**, **Roggen**), Wasser, Sonnenblumenkerne (8%), getrockneter Roggensauerteig (**Roggenmehl**, Starterkulturen), Hefe, Salz, **Süßmolkenpulver**, Säuerungsmittel Milchsäure

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: Sonnenblumenmix 25 kg

Artikel-Nr.: 01942

EAN: 9005856019429

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1574 kJ (376 kcal)
Fett	13,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	47,8 g
davon Zucker	2,2 g
Ballaststoffe	9,6 g
Eiweiß	11,1 g
Salz	4,0 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.

+ Glutenthaltiges Getreide & -erzeugnisse

- Krebstiere & -erzeugnisse

- Eier & -erzeugnisse

- Fisch & -erzeugnisse

- Erdnüsse & -erzeugnisse

o Soja & -erzeugnisse

+ 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.