

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **TOPFENMIX**

Artikel-Nr.: **07500**

EAN: **9005856075005**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 5 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: Premix ohne Topfen für backfeste und frosterfeste Topfenauflagen

Anwendungsmenge: 450 g auf 1 kg Speisetopfen (20% F.i.T.)

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: weißes Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht: 84 x 5 = 420kg

Palettenmaße: 120/80/max. 105 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Zucker, **Weizenstärke**, **Hühnereiweiß**, Säuerungsmittel Zitronensäure, Salz, Aroma
(in absteigender Reihenfolge)

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Topfenkuchen

Verkehrsbezeichnung:

Zutaten: **Speisetopfen**, Zucker, **Eier**, Wasser, Margarine (...), **Eiklar**, **Weizenstärke**, Säuerungsmittel Zitronensäure, Salz, Aroma

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 12.11.2018

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: TOPFENMIX

Artikel-Nr.: 07500

EAN: 9005856075005

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1639 kJ (392 kcal)
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	91,2 g
davon Zucker	74,7 g
Ballaststoffe	0,1 g
Eiweiß	4,9 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

+ 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

- 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 12.11.2018

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.