

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **W-Mix 25 kg**

Artikel-Nr.: **02023**

EAN: **9005856020234**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack

Beschreibung: Premix für Winzerbrot und -kleingebäck

Anwendungsmenge: 1 kg auf 1 kg Mehl

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: hellbraunes Pulver mit Kornanteil

Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 110 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Mehl (**Roggen, Weizen**), **Weizenschrot, Sojaschrot (8%)**, Leinsamen (8%), Sonnenblumenkerne (8%), Salz, **Süßmolkenpulver**, getrockneter Roggensauerteig (**Roggenmehl**, Starterkulturen), Säuerungsmittel Milchsäure, Säureregulator Calciumacetat, Maisquellmehl, Emulgator E471

(in absteigender Reihenfolge)

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Winzerbrot

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot mit Sojaschrot, Leinsamen und Sonnenblumenkernen

Zutaten: Mehl (**Weizen, Roggen**), Wasser, **Weizenschrot, Sojaschrot (2,7%)**, Leinsamen (2,7%), Sonnenblumenkerne (2,7%), Hefe, Salz, **Süßmolkenpulver**, getrockneter Sauerteig (**Roggenmehl**, Starterkulturen), Säuerungsmittel Milchsäure, Säureregulator Calciumacetat, Maisquellmehl, Emulgator E471

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: W-Mix 25 kg

Artikel-Nr.: 02023

EAN: 9005856020234

Nährwertangaben

100 g enthalten:

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie | 1493 kJ (357 kcal) |
| Fett | 9,7 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,5 g |
| Kohlenhydrate | 47,2 g |
| davon Zucker | 3,3 g |
| Ballaststoffe | 10,3 g |
| Eiweiß | 13,5 g |
| Salz | 5,1 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

+ 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.