

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Dinkelberger-Vollkorn25 kg**

Artikel-Nr.: **02101**

EAN: **4025281097965**

Produktdaten

Herstellerland: Deutschland (IREKS)

Verpackung: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack

Beschreibung: Premix für saftiges Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen

Anwendungsmenge: 10,0 kg Mix, 0,180 kg Hefe, ca. 7,0 Liter Wasser

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: hellbraunes Pulver mit Kornanteil

Zusatzinformation

Palettengewicht: 30 x 25 = 750kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Dinkelvollkornschrot, Dinkelflocken, Dinkelvollkornmehl,**
(in absteigender Reihenfolge) Sonnenblumenkerne, getrockneter Dinkelvollkornsauerteig
(**Dinkelvollkornmehl**, Starterkulturen), Kartoffelpüreeflocken,
Gerstenmalzschrot, Zucker, Dextrose, Speisesalz jodiert, Stabilisator E412,
Traubenkonzentrat, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Säureregulator E262

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

- Keine Deklaration erforderlich
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Dinkelberger-Vollkornbrot

Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen

Zutaten: Wasser, **Dinkelvollkornschrot, Dinkelflocken, Dinkelvollkornmehl,**
Sonnenblumenkerne (8 %), **Dinkelvollkornsauerteig (Dinkelvollkornmehl, Wasser,**
Starterkul-
turen), Kartoffelpüreeflocken, **Gerstenmalzschrot**, Zucker, Dextrose, jodiertes
Speisesalz, **Dinkelmehl**, Stabilisator Guarkernmehl, Hefe, Traubenkonzentrat,
Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Säureregulator Natriumdiacetat

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 04.12.2018

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: Dinkelberger-Vollkorn25 kg

Artikel-Nr.: 02101

EAN: 4025281097965

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1543 kJ (369 kcal)
Fett	8,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	52,7 g
davon Zucker	7,7 g
Ballaststoffe	10,2 g
Eiweiß	13,4 g
Salz	2,2 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
- o Soja & -erzeugnisse
- o Milch & -erzeugnisse (Lactose)
- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse
- Sellerie & -erzeugnisse
- Senf & -erzeugnisse
- Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO₂ & Sulfite (>10 mg/kg SO₂)
- Lupine
- Weichtiere

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

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 04.12.2018

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.