

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Dinkelvollkornmix mit Buchweizen**

Artikel-Nr.: **02075**

EAN: **9005856020753**

Produktdaten

Herstellerland: **Österreich**

Verpackung: **25 kg Papiersack PE-beschichtet**

Beschreibung: **Premix zur Herstellung von Dinkel-Vollkornbrotten mit Buchweizen**

Anwendungsmenge: **100 %**

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. 120 cm**

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Vollkornmehle [Dinkel (41 %), Buchweizen (10,6%), Roggen, Weizen], Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Salz, getrockneter Roggensauerteig (Roggenmehl, Starterkulturen), Weizenkleber, Säuerungsmittel Milchsäure, Emulgator Sojalecithin, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure**
(in absteigender Reihenfolge)

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ **Keine Deklaration erforderlich**

→ **Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware**

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: **Dinkelvollkornbrot mit Buchweizen**

Verkehrsbezeichnung: **Dinkelvollkornbrot mit Buchweizen**

Zutaten: **Vollkornmehle [Dinkel (26%), Buchweizen (7%), Roggen, Weizen], Wasser, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Salz, Hefe, getrockneter Roggensauerteig (Roggenmehl, Starterkulturen), Weizenkleber, Säuerungsmittel Milchsäure, Emulgator Sojalecithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure**

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 17.05.2019

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: Dinkelvollkornmix mit Buchweizen

Artikel-Nr.: 02075

EAN: 9005856020753

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1587 kJ (379 kcal)
Fett	11,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	47,0 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	12,3 g
Eiweiß	15,9 g
Salz	1,9 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

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 17.05.2019

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.