

# Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: Biskuitmix 12,5 kg

Artikel-Nr.: 07754

EAN: 9005856077542

## Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 12,5 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: Premix für Biskuitmassen

Anwendungsmenge: 1000 g BISKUITMIX auf 0,6 Liter Wasser

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: gelbes Pulver

## Zusatzinformation

Palettengewicht: 48 x 12,5 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

## Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Weizenmehl**, Zucker, Maisstärke, **Volleipulver**, Emulgator E471, E472b, E477, **Dotterpulver**, Backtriebmittel (E500, E450), Aromen, Farbstoff E160a, **Milchprotein**  
(in absteigender Reihenfolge)

## Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

## Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Biskuit

Verkehrsbezeichnung: Biskuit

Zutaten: **Vollei** und **Dotter**, **Weizenmehl**, Zucker, Wasser, Maisstärke, Emulgatoren (E471, E472b, E477), Backtriebmittel (E500, E450), Aromen, Farbstoff E160a, **Milchprotein**

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 13.06.2018

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:** Biskuitmix 12,5 kg

**Artikel-Nr.:** 07754

**EAN:** 9005856077542

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1744 kJ (417 kcal)
Fett	10,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,3 g
Kohlenhydrate	70,0 g
davon Zucker	34,0 g
Ballaststoffe	0,9 g
Eiweiß	9,2 g
Salz	1,5 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.

+ **Glutenhaltiges 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

- SO<sub>2</sub> & Sulfit (>10 mg/kg SO<sub>2</sub>)

o Lupine

- Weichtiere

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

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 13.06.2018

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.