

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **MALZVITAL 1884**

Artikel-Nr.: **02863**

EAN: **9005856028636**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack

Beschreibung: Premix mit 16% Malz und 16% Ölsamen für MALZVITAL-Brot und -kleingebäck

Anwendungsmenge: 5 kg auf 5 kg Mehl (Weizen/Roggen)

Mindesthaltbarkeit: 6 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: **Roggenschrot, Weizenmehl, Gerstensauermalzschrot,**
(in absteigender Reihenfolge) **Sonnenblumenkerne, Hirsequellmehl, Haferflocken, Weizenquellmehl,**
Leinsamen, Salz, Sojaschrot, Weizenröstmalzmehl

(QUID-Angaben für 5-Kornbrot auf Anfrage)

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept:

Verkehrsbezeichnung:

Zutaten: **Roggenschrot, Weizenmehl, Gerstensauermalzschrot,**
Sonnenblumenkerne, Hirsequellmehl, Haferflocken, Weizenquellmehl,
Leinsamen, Salz, Sojaschrot, Weizenröstmalzmehl

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 30.10.2017

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: MALZVITAL 1884

Artikel-Nr.: 02863

EAN: 9005856028636

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1540 kJ (368 kcal)
Fett	9,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	51,2 g
davon Zucker	1,4 g
Ballaststoffe	10,1 g
Eiweiß	13,2 g
Salz	4,4 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 & Sulfit (>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 30.10.2017

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.