

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: Hefegold 10 kg

Artikel-Nr.: 03721

EAN: 9005856037218

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 10 kg PP-Eimer

Beschreibung: pastöses Spezialprodukt zur Feinbackwarenherstellung aus Hefeteigen

Anwendungsmenge: 200 - 300 g je kg Mehl

Mindesthaltbarkeit: 8 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: gelbe Paste

Zusatzinformation

Palettengewicht: 52 x 10 = 520kg

Palettenmaße: 120/80/max. 125 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Zucker, Palmfett, Rapsöl, **Weizenmehl**, Salz, **Süßmolkenpulver**,
(in absteigender Reihenfolge) **Weizenquellmehl**, **Vollmilchpulver**, Emulgatoren (E472e, E481,
Sojalecithin), **Hühnereiweiß**, Aromen, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure,
Farbstoff Beta-Carotin, Enzyme

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Striezel

Verkehrsbezeichnung: Hefefeingebäck

Zutaten: Zucker, Palmfett, Rapsöl, **Weizenmehl**, Salz, **Süßmolkenpulver**,
Weizenquellmehl, **Vollmilchpulver**, Emulgatoren (E472e, E481,
Sojalecithin), **Hühnereiweiß**, Aromen, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure,
Farbstoff Beta-Carotin

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: Hefegold 10 kg

Artikel-Nr.: 03721

EAN: 9005856037218

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	2234 kJ (534 kcal)
Fett	34,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,3 g
Kohlenhydrate	52,7 g
davon Zucker	43,7 g
Ballaststoffe	0,5 g
Eiweiß	3,4 g
Salz	6,3 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

- 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 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.