

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Teigsauer 9 kg**

Artikel-Nr.: **02260**

EAN: **9005856022603**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 9 kg PP-Eimer

Beschreibung: Teigsäuerungsmittel mit natürlichem Sauerteig für Roggen-, Roggenmisch- und Schrotbrote [ca. 330 Säuregrade]

Anwendungsmenge: 17 - 32 g je kg Mehl (je nach Sorte und Herführung)

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: Vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: hellbraune Paste

Zusatzinformation

Palettengewicht: 52 x 9 = 468kg

Palettenmaße: 120/80/max. 125 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Roggensauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Säuerungsmittel (Milchsäure, Essigsäure), **Weizenkleie**, Salz, Emulgator **Sojalecithin**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Gewürz
(in absteigender Reihenfolge)

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept:

Verkehrsbezeichnung:

Zutaten: Roggensauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Säuerungsmittel (Milchsäure, Essigsäure), **Weizenkleie**, Salz, Emulgator **Sojalecithin**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Gewürz

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 18.03.2019

Seite 1 von 4

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: Teigsauer 9 kg

Artikel-Nr.: 02260

EAN: 9005856022603

Nährwertangaben

100 g enthalten:

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Energie | 808 kJ (193 kcal) |
| Fett | 2,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,6 g |
| Kohlenhydrate | 30,5 g |
| davon Zucker | 2,0 g |
| Ballaststoffe | 11,3 g |
| Eiweiß | 4,4 g |
| Salz | 3,7 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 18.03.2019

Seite 2 von 4

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.

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Teigsauer 9 kg**

Artikel-Nr.: **02260**

EAN: **9005856022603**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 9 kg PP-Eimer

Beschreibung: Teigsäuerungsmittel mit natürlichem Sauerteig für Roggen-, Roggenmisch- und Schrotbrote [ca. 330 Säuregrade]

Anwendungsmenge: 17 - 32 g je kg Mehl (je nach Sorte und Herführung)

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: Vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: hellbraune Paste

Zusatzinformation

Palettengewicht: 52 x 9 = 468kg

Palettenmaße: 120/80/max. 125 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Roggensauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Säuerungsmittel (Milchsäure, Essigsäure), **Weizenkleie**, Salz, Emulgator **Sojalecithin**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Gewürz
(in absteigender Reihenfolge)

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept:

Verkehrsbezeichnung:

Zutaten: Roggensauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Säuerungsmittel (Milchsäure, Essigsäure), **Weizenkleie**, Salz, Emulgator **Sojalecithin**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Gewürz

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 18.03.2019

Seite 3 von 4

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: Teigsauer 9 kg

Artikel-Nr.: 02260

EAN: 9005856022603

Nährwertangaben

100 g enthalten:

| | |
|-----------------------------|------------|
| Energie | kJ (kcal) |
| Fett | g |
| davon gesättigte Fettsäuren | g |
| Kohlenhydrate | g |
| davon Zucker | g |
| Ballaststoffe | g |
| Eiweiß | g |
| Salz | 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 18.03.2019

Seite 4 von 4

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.