

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **KÜRBISKERNMIX**

Artikel-Nr.: **01939**

EAN: **9005856019399**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: Premix zur Herstellung von Kürbiskernbrot und -kleingebäck

Anwendungsmenge: 1 kg auf 1 kg Weizenmehl

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: grünes Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Mehl (**Weizen, Roggen**), Kürbiskerne vermahlen, entfettet (31%), **Sesam geröstet**, Salz, Stabilisator E412, getr. Sauerteig (**Roggenmehl**, Starterkulturen), Säuerungsmittel E270, Gewürze
(in absteigender Reihenfolge)

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Kürbiskernbrot

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot mit Kürbiskernen

Zutaten: Mehl (**Weizen, Roggen**), Wasser, 15% Kürbiskerne (teilw. vermahlen, entfettet), **Sesam geröstet**, Hefe, Salz, Stabilisator Guarkernmehl, getr. Sauerteig (**Roggenmehl**, Starterkulturen), Säuerungsmittel Milchsäure, Gewürze

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Stand per 07.09.2017

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: KÜRBISKERNMIX

Artikel-Nr.: 01939

EAN: 9005856019399

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1585 kJ (379 kcal)
Fett	12,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	35,5 g
davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	10,4 g
Eiweiß	25,6 g
Salz	5,4 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
- o Eier & -erzeugnisse
- Fisch & -erzeugnisse
- Erdnüsse & -erzeugnisse
- o Soja & -erzeugnisse
- o Milch & -erzeugnisse (Lactose)
- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse
- Sellerie & -erzeugnisse
- Senf & -erzeugnisse

+ 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.

Stand per 07.09.2017

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.