

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **MÜRBTEIG MIT EI**

Artikel-Nr.: **07753**

EAN: **9005856077535**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 12,5 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: Premix mit Ei für Mürbteiggebäcke aller Art

Anwendungsmenge: 1000 g + 400 g Margarine/Butter + 100 g Wasser

Mindesthaltbarkeit: 9 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, **Weizenstärke**, **Volleipulver (1,3%)**, Emulgatoren (in absteigender Reihenfolge) (**Sojalecithin**, E471), Backtriebmittel (E500, E450), Aromen, Salz, Mehlbehandlungsmittel E300

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Mürbteiggebäck

Verkehrsbezeichnung: Mürbteiggebäck

Zutaten: **Weizenmehl**, Margarine, Zucker, Wasser, **Vollei**, **Weizenstärke**, Emulgatoren (**Sojalecithin**, E471), Backtriebmittel (E450, E500), Aromen, Salz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 24.04.2018

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: MÜRBTEIG MIT EI

Artikel-Nr.: 07753

EAN: 9005856077535

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1525 kJ (364 kcal)
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	76,7 g
davon Zucker	25,6 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	0,4 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 24.04.2018

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.