

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: Frostfrisch plus 25kg

Artikel-Nr.: 01618

EAN: 9005856016183

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack, PE-beschichtet

Beschreibung: Spezialbackmittel für Weizenkleingebäcke über die Tiefkühlung

Anwendungsmenge: 3 % auf Mehl

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: helles Mehl

Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max.125 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Emulgatoren (E472e, **Sojalecithin**, E471), **Weizenmalzmehl**, **Sojamehl**,
(in absteigender Reihenfolge) **Weizenmehl**, Stabilisatoren (E341, E466), Dextrose, **Weizenkleber**,
Trennmittel Calciumcarbonat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Semmel

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz, *..., Emulgatoren (E472e, **Sojalecithin**, E471), **Weizenmalzmehl**, **Sojamehl**, Stabilisatoren(E341, E466), Dextrose, **Weizenkleber**, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

*) an dieser Stelle ist das verwendete Fett/Öl entsprechend der Herstellerangaben anzugeben.

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 11.12.2018

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: Frostfrisch plus 25kg

Artikel-Nr.: 01618

EAN: 9005856016183

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1594 kJ (381 kcal)
Fett	17,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,5 g
Kohlenhydrate	36,8 g
davon Zucker	14,0 g
Ballaststoffe	8,0 g
Eiweiß	14,3 g
Salz	0,8 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

+ Soja & -erzeugnisse

o Milch & -erzeugnisse (Lactose)

- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse

- Sellerie & -erzeugnisse

- Senf & -erzeugnisse

o Sesamsamen & -erzeugnisse

- SO₂ & Sulfite (>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 11.12.2018

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.