

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: Haselnussfülle 1884 12,5 kg

Artikel-Nr.: 03851

EAN: 9005856038512

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 12,5 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: Backmischung für Haselnuss-Füllmassen und -Auflagen für Hefe-, Plunder- und Blätterteige

Anwendungsmenge: 1000 g HASELNUSSFÜLLE 1884 + 100 g Brösel + 350 g Wasser

Mindesthaltbarkeit: 6 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: braunes Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht: 48 x 12,5 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 110 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Haselnüsse (45%)**, Zucker, Quellmehl (Kartoffel), Stärke (Mais), **Süßmolkenpulver**, **Hühnereiweißpulver**, Magerkakao, 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: Haselnussfülle

Verkehrsbezeichnung: Haselnussfülle

Zutaten: **Haselnüsse (31%)**, Zucker, Wasser, **Brösel***, Quellmehl (Kartoffel), Stärke (Mais), **Süßmolkenpulver**, **Hühnereiweißpulver**, Magerkakao, Gewürz

*an dieser Stelle ist das Zutatenverzeichnis der eingesetzten Brösel einzufügen

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 14.05.2018

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: Haselnussfülle 1884 12,5 kg

Artikel-Nr.: 03851

EAN: 9005856038512

Nährwertangaben

100 g enthalten:

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie | 2214 kJ (529 kcal) |
| Fett | 28,2 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g |
| Kohlenhydrate | 58,0 g |
| davon Zucker | 43,3 g |
| Ballaststoffe | 4,6 g |
| Eiweiß | 8,8 g |
| Salz | 0,1 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.

- Glutenhaltiges 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 & Sulfit (>10 mg/kg SO₂)
- Lupine
- Weichtiere

+ laut Rezeptur enthalten - laut Rezeptur nicht enthalten ○ Spuren nicht auszuschließen

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 14.05.2018

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.