

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: Konditoreipaste Marc de Champagne

Artikel-Nr.: 92920

EAN: 4014517292045

Produktdaten	
Herstellerland:	Deutschland (Dreidoppel GmbH)
Verpackung:	6 x 1 kg PE-Dose im Karton
Beschreibung:	Marc de Champagnesubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis
Anwendungsmenge:	40 - 60 g : 1000 g
Höchstdosierung:	keine
Mindesthaltbarkeit:	36 Monate
Lagerbedingungen:	Bei 15 - 20°C im verschlossenen Original-Behälter.
Aussehen:	viskos; hellgelb bis hellbraun
Geruch & Geschmack:	typisch alkoholisch

Inhaltstoffangaben	
Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Marc de Champagne, Glucosesirup, Invertzuckersirup, Stärke, Verdickungsmittel Xanthan
Angaben zu QUID: Marc de Champagne: 50 %	

Artikelbezeichnung: Konditoreipaste Marc de Champagne

Artikel-Nr.: 92920

EAN: 4014517292045

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1432 kJ (342 kcal)
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	39,8 g
davon Zucker	25,8 g
Ballaststoffe	0,2 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 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)
- o Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse
- Sellerie & -erzeugnisse
- Senf & -erzeugnisse
- Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO₂ & Sulfite (>10 mg/kg SO₂)
- Lupine & -erzeugnisse
- Weichtiere & -erzeugnisse

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

Die Angaben zu den internen Grenzwerten beziehen sich jeweils auf das allergene Lebensmittel, nicht auf dessen Proteinanteil.

Produkteigenschaften

Das Produkt ist für die vegane Ernährung geeignet.

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Seite 2 von 2

Druck per 23.08.2024



STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH
Smolagasse 1, 1220 Wien
Tel.: +43 1 288-08-0
Fax: +43 1 288-08-19
www.stamag.at