

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **BON BAGUETTE**

Artikel-Nr.: **02052**

EAN: **9005856020524**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: Premix für Baguettes und Baguette-Brötchen

Anwendungsmenge: 2 kg auf 8 kg Weizenmehl

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: weißes Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max.110 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Weizenmehl**, getr. Weizenvorteig (**Weizenmehl**, Wasser), Salz, Stabilisator E466, **Weizenmalzmehl**, getr. Weizen-Natursauerteig (**Weizenmehl**, Wasser), Säureregulatoren (E450, E263, E341), Emulgator E472e, **Weizenquellmehl**, **Weizenkleber**, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel E300, Enzyme
(in absteigender Reihenfolge)

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Baguette

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Weizenvorteig (**Weizenmehl**, Wasser), Salz, Hefe, Stabilisator E466, **Weizenmalzmehl**, Weizen-Natursauerteig (**Weizenmehl**, Wasser), Säureregulatoren(E450, E263, E341), Emulgator E472e, **Weizenquellmehl**, **Weizenkleber**, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

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: BON BAGUETTE

Artikel-Nr.: 02052

EAN: 9005856020524

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1249 kJ (298 kcal)
Fett	2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	53,7 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	8,4 g
Eiweiß	10,8 g
Salz	11,6 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
- o 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.

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.