Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: STAMAG SACHER CLASSIC UTZ MB

Artikel-Nr.: 07770 EAN: 9005856077702

Produktdaten

Österreich Herstellerland:

12,5 kg Papiersack mit PE-Innensack Verpackung:

Premix für Schoko-Tortenmassen und Sachermassen (Schoko-Rührmassen) Beschreibung:

1000 g STAMAG SACHER CLASSIC auf 0,65 l Wasser **Anwendungsmenge:**

12 Monate Mindesthaltbarkeit:

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: braunes Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht: $48 \times 12,5 = 600$ kg 120/80/max. 100 cm Palettenmaße:

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Weizenmehl, Zucker, Volleipulver, Magerkakaopulver, Emulgatoren (E471,

E472b, E477), Magermilchpulver, Backtriebmittel (E500, E450), (in absteigender

Weizenstärke, Aromen Reihenfolge)

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

Keine Deklaration erforderlich

Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Kakao-Tortenböden Rezept:

Kakao-Biskuit Verkehrsbezeichnung:

Zutaten: Vollei, Weizenmehl, Zucker, Wasser, Magerkakaopulver, Emulgatoren (E471,

E472b, E477), Magermilchpulver, Backtriebmittel (E500, E450),

Weizenstärke, Aromen

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH Smolagasse 1, 1220 Wien Tel: +43 1 288-08-0

Fax: +43 1 288-08-19 www.stamag.at

Wir backen's, Gemeinsam,

Artikelbezeichnung: STAMAG SACHER CLASSIC UTZ MB

Artikel-Nr.: 07770 EAN: 9005856077702

Nährwertangaben		
100 g enthalten:		
Energie	1695 kJ (405 kcal	l)
Fett	11,2 (g
davon gesättigte Fettsäur	ren 5,0 (g
Kohlenhydrate	64,3 (g
davon Zucker	36,5	g
Ballaststoffe	3,3 (g
Eiweiß	9,5	g
Salz	1,9 (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 & Sulfite (>10 mg/kg SO₂)
- Lupine
- Weichtiere
- + laut Rezeptur enthalten laut Rezeptur nicht enthalten o Spuren nicht auszuschließen

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

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

