

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Diamalt 15 kg**

Artikel-Nr.: **01010**

EAN: 9005856010105

Produktdaten

Herstellerland: Deutschland (IREKS)

Verpackung: 15 kg HDPE-Kanister

Beschreibung: diastatisches Backmittel für Weiß- u. Feingebäck

Anwendungsmenge: 2 % auf Mehl

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagerbedingungen: Vor Wärme geschützt lagern.

Aussehen: dunkelbrauner Extrakt

Zusatzinformation

Palettengewicht: 40 x 15 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 85 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), 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:

Verkehrsbezeichnung:

Zutaten: Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 29.05.2019

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: **Diamalt 15 kg**

Artikel-Nr.: **01010**

EAN: 9005856010105

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1265 kJ (302 kcal)
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	69,4 g
davon Zucker	51,0 g
Ballaststoffe	0,4 g
Eiweiß	4,8 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.

+ Glutenthaltiges 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.

Druck per 29.05.2019

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

