

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: DIASAUER

Artikel-Nr.: 02293

EAN: 9005856022931

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: Universelles Teigsäuerungsmittel für alle Roggen-, Roggenmisch- und Schrotbrote [ca. 400 Säuregrade]

Anwendungsmenge: bis zu 25 g je kg Mehl (je nach Führung und Brotsorte)

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: helles Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max.120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Säuerungsmittel Zitronensäure, Säureregulator E263, **Weizenmehl**,
(in absteigender Reihenfolge) **Weizenquellmehl**, **Weizenkleber**, Emulgator **Sojalecithin**, Trennmittel E170, Gewürz

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept:

Verkehrsbezeichnung:

Zutaten: Säuerungsmittel Zitronensäure, Säureregulator Calciumacetat, **Weizenmehl**, **Weizenquellmehl**, **Weizenkleber**, Emulgator **Sojalecithin**, Gewürz

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: DIASAUER

Artikel-Nr.: 02293

EAN: 9005856022931

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1014 kJ (242 kcal)
Fett	3,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	38,0 g
davon Zucker	1,5 g
Ballaststoffe	3,9 g
Eiweiß	11,4 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)

- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse

- Sellerie & -erzeugnisse

- Senf & -erzeugnisse

o Sesamsamen & -erzeugnisse

- SO₂ & Sulfit (>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.