

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: RESCHLINGMIX

Artikel-Nr.: 02032

EAN: 9005856020326

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack

Beschreibung: Premix für rösches Kleingebäck mit Malzgeschmack

Anwendungsmenge: 1 kg auf 1 kg Mehl

Mindesthaltbarkeit: 6 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: hellbraunes Pulver mit Kornanteil

Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Weizenmehl, u. -schrot, Roggenschrot, u. -mehl**, Malzmehl (**Gerste, Weizen**), **Sojaschrot**, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Salz, getrockneter Sauerteig (**Roggenmehl**, Starterkulturen), **Weizenkleber**, Säuerungsmittel E270, Emulgator E472e, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel E300

(in absteigender Reihenfolge)

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Reschling

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck mit 5,5% Ölsamen und 3% Malz

Zutaten: **Weizenmehl u. -schrot**, Wasser, **Roggenschrot u. -mehl**, Malzmehl (**Gerste, Weizen**), Hefe, **Sojaschrot**, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Salz, getrockneter Sauerteig (**Roggenmehl**, Starterkulturen), **Weizenkleber**, Säuerungsmittel Milchsäure, Emulgator E472e, 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: RESCHLINGMIX

Artikel-Nr.: 02032

EAN: 9005856020326

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1410 kJ (337 kcal)
Fett	6,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	49,6 g
davon Zucker	2,2 g
Ballaststoffe	9,4 g
Eiweiß	14,3 g
Salz	5,0 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.

+ **Glutenhaltiges Getreide & -erzeugnisse**

- Krebstiere & -erzeugnisse

- 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.