

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: Protosauer dunkel 25 kg

Artikel-Nr.: 02552

EAN: 9005856025529

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack, PE-beschichtet

Beschreibung: Teigsäuerungsmittel mit getrocknetem Sauerteig für alle dunklen Brotsorten [ca. 125 Säuregrade]

Anwendungsmenge: Bis zu 8 % auf Mehl (je nach Roggenanteil und Führung)

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: dunkelbraunes Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: getrockneter Roggensauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen),
(in absteigender Reihenfolge) **Roggenschrot**, Säuerungsmittel Milchsäure, Trennmittel E341, **Weizenkleie**

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept:

Verkehrsbezeichnung:

Zutaten: getrockneter Roggensauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen),
Roggenschrot, Säuerungsmittel Milchsäure, **Weizenkleie**

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 18.03.2019

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: Protosauer dunkel 25 kg

Artikel-Nr.: 02552

EAN: 9005856025529

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1161 kJ (277 kcal)
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	27,7 g
davon Zucker	3,9 g
Ballaststoffe	36,6 g
Eiweiß	13,8 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
- 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.

Druck per 18.03.2019

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



STAMAG

Wir backen's. Gemeinsam.