

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **RISOFARIN 1884**

Artikel-Nr.: **02921**

EAN: **9005856029213**

Produktdaten

Herstellerland: Deutschland (IREKS GmbH)

Verpackung: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack

Beschreibung: Weizenquellmehl zur Regelung des Wasserhaushalts im Brotteig

Anwendungsmenge: 15 - 30 g je kg Mehl

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: beiges Pulver mit dunklen Stippen

Zusatzinformation

Palettengewicht: 30 x 25 =750kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Weizenmehl, Weizenspeisekleie**

(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: **Weizenquellmehl**

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: RISOFARIN 1884

Artikel-Nr.: 02921

EAN: 9005856029213

Nährwertangaben

100 g enthalten:

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie | 1456 kJ (348 kcal) |
| Fett | 3,0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,7 g |
| Kohlenhydrate | 56,6 g |
| davon Zucker | 2,4 g |
| Ballaststoffe | 13,9 g |
| Eiweiß | 16,0 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
- Soja & -erzeugnisse
- Milch & -erzeugnisse (Lactose)
- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse
- Sellerie & -erzeugnisse
- o Senf & -erzeugnisse
- Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO₂ & Sulfit (>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.

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.