

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Dinkelmalz-Kruste 25 kg**

Artikel-Nr.: **02104**

EAN: **4025281131690**

Produktdaten

Herstellerland: Deutschland (IREKS)

Verpackung: 25 kg Papiersack

Beschreibung: Premix für malzig-aromatisches Dinkelbrot mit Dinkelmalz, Ölsamen und Lupinenschrot

Anwendungsmenge: 100%

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde

Aussehen: hellbraunes Pulver mit Kornanteil

Zusatzinformation

Palettengewicht: 30 x 25 = 750kg

Palettenmaße: 120/80/max. 135 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Dinkelmehl, Dinkelmalzschrot, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken**, getrockneter Dinkelvollkornsauerteig (**Dinkelvollkornmehl**, Starterkulturen), Stabilisator E412, **Lupinenschrot**, Speisesalz jodiert, **Sesam**, Zucker, Dextrose, Traubenkonzentrat, Säureregulatoren (E262, E339, E340), Emulgator E472e, Mehlbehandlungsmittel E300

Angaben zu QUID: 7% Dinkelmalzschrot; 9% Ölsamen (Sonnenblumenkerne, Sesam); 3% Lupinenschrot

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Dinkelmalz-Krustenbrot

Verkehrsbezeichnung: Dinkelbrot mit 5% Dinkelmalz, 6% Ölsamen und 2% Lupinenschrot

Zutaten: **Dinkelmehl**, Wasser, **Dinkelvollkornsauerteig (Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Dinkelmalzschrot**, Sonnenblumenkerne, **Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken**, Stabilisator Guarkernmehl, **Lupinenschrot**, Hefe, jodiertes Speisesalz, **Sesam**, Zucker, Dextrose, Traubenkonzentrat, Säureregulator Natriumdiacetat, E339, E340, Emulgator E472e, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 20.08.2018

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: Dinkelmalz-Kruste 25 kg

Artikel-Nr.: 02104

EAN: 4025281131690

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1535 kJ (367 kcal)
Fett	7,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	55,3 g
davon Zucker	6,0 g
Ballaststoffe	8,5 g
Eiweiß	14,8 g
Salz	2,3 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
- o Soja & -erzeugnisse
- o 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 20.08.2018

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.