



STAMAG

PRODUKTDATENBLATT

Produktname	SM-SONNENKRUSTE
Artikelnummer	01951
Herstellerland	Österreich
Produktbeschreibung	konzentrierte Vormischung zur Herstellung der Sonnenkruste
Anwendungsmenge	3,5 kg auf 6,5 kg Mehl (Weizen, Roggen)
Zutaten Deklaration gemäß LMKV 1993 i.d.g.F.	Roggenmehl, Sonnenblumenkerne (30%), Salz, getr. Sauerteig (Roggenmehl, Anstellgut), Leinsamen (5,1%), Gerstenmalz (4,6%), getr. Weizensauerteig (Weizenmehl, Anstellgut), Molkenpulver, Säuerungsmittel Milchsäure u. Calciumacetat), Weizenkleber, Weizenkleie, Gewürze, Johanniskraut (0,29%)
Deklaration Endprodukt Standardrezeptur gemäß LMKV 1993 i.d.g.F.	Sonnenkruste (Sonnenblumenbrot mit Leinsamen, Gerstenmalz u. Johanniskraut): Mehl (Roggen, Weizen), Wasser, Sonnenblumenkerne (7%), Hefe, Salz, getr. Sauerteig (Roggenmehl, Anstellgut), Leinsamen (1,2%), Gerstenmalz (1%), getr. Weizensauerteig (Weizenmehl, Anstellgut), Molkenpulver, Säuerungsmittel Milchsäure u. Calciumacetat), Weizenkleber, Weizenkleie, Gewürze, Johanniskraut (0,07%)
Zusatzstoffinformation Im Endprodukt technologisch wirksame und daher deklarierungspflichtige Zusatzstoffe	Säuerungsmittel Milchsäure u. Calciumacetat
Allergeninformation Im Produkt über aktiv zugesetzte Zutaten enthaltene Allergene gemäß Anhang IIIa der RL 2000/13/EG i.d.g.F. In Klammer: mögliche, in Spuren enthaltene Kreuzkontaminationen	Glutenhaltiges Getreide, Milch (Eier, Soja, Sesamsamen, Lupine)

Sonstige Daten

Aussehen	hellbraunes Pulver mit Kornanteil	
Schüttgewicht	590	g/l
Mindesthaltbarkeit	6	Monate
Lagerbedingungen	kühl und trocken	
Verpackungseinheit	25 kg Papiersack	
Zusatzinformation		
Palettengewicht	24 x 25 = 600	kg
Palettenmaße (L/B/H)	120/80/max. 110	cm

Nährwertangaben für 100 g Produkt

Brennwert	1666/398	kJ/kcal
Eiweiß	13,4	g
Kohlenhydrate	41,7	g
- davon Zucker	2,7	g
Fett	17,4	g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,1	g
Ballaststoffe	10,4	g
Natrium	2,1	g

Quelle: STAMAG Nährwertkalkulator 1.2

Lebensmittelrechtliche Hinweise

Dieses Produkt entspricht dem österreichischen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG). 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 IFS-, sowie nach DIN ISO 9001:2008 zertifiziert.