

# Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: Steirermalz 25 kg

Artikel-Nr.: 01718

EAN: 9005856017180

## Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack, PE-beschichtet

Beschreibung: Kombinationsbackmittel für Weizenkleingebäck

Anwendungsmenge: 2 - 3 % auf Mehl

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: helles Mehl

## Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

## Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Weizenmalzmehl, Weizenmehl**, getrockneter Weizennatursauerteig (in absteigender Reihenfolge) (**Weizenmehl**, Wasser), Emulgator E472e, Dextrose, Trennmittel Calciumcarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

## Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

## Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Semmel

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Zutaten: **Weizenmehl, Wasser**, Hefe, Salz, Weizenmalzmehl, getrockneter Weizennatursauerteig (**Weizenmehl**, Wasser), Emulgator E472e, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 11.12.2018

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: Steirermalz 25 kg**

**Artikel-Nr.: 01718**

**EAN: 9005856017180**

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1510 kJ (361 kcal)
Fett	10,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,6 g
Kohlenhydrate	53,9 g
davon Zucker	15,7 g
Ballaststoffe	4,8 g
Eiweiß	9,2 g
Salz	0,2 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
- o Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO<sub>2</sub> & Sulfit (>10 mg/kg SO<sub>2</sub>)
- o Lupine
- Weichtiere

+ laut Rezeptur enthalten      - laut Rezeptur nicht enthalten      o Spuren nicht auszuschließen

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 11.12.2018

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.