

# Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: SCHIMMELFEIND

Artikel-Nr.: 03261

EAN: 9005856032619

## Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 5 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: Konservierungsstoff (Sorbinsäure) zur Verhinderung des Brotschimmels bei verpacktem Schnittbrot

Anwendungsmenge: 1,5 - 2,0 g je kg Mehl

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: weißes Pulver

## Zusatzinformation

Palettengewicht: 84 x 5 = 420kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

## Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Konservierungsstoff E200

(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: Konservierungsstoff E200

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: SCHIMMELFEIND**

**Artikel-Nr.: 03261**

**EAN: 9005856032619**

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie                     | 1300 kJ (310 kcal) |
| Fett                        | 0,0 g              |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,0 g              |
| Kohlenhydrate               | 0,0 g              |
| davon Zucker                | 0,0 g              |
| Ballaststoffe               | 0,0 g              |
| Eiweiß                      | 0,0 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
- Senf & -erzeugnisse
- Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO<sub>2</sub> & Sulfit (>10 mg/kg SO<sub>2</sub>)
- 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.