

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **STAMAG-BREZELBACK**

Artikel-Nr.: **04110**

EAN: **9005856041109**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 12,5 kg PP-Eimer

Beschreibung: Pastenförmiges Backmittel mit Salz zur Herstellung von Laugengebäck

Anwendungsmenge: 80 g auf 1 kg Weizenmehl

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt

Aussehen: hellbraune Paste

Zusatzinformation

Palettengewicht: 44 x 12,5 = 550kg

Palettenmaße: 120/80/max. 100 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Palmöl, Salz, Emulgatoren (**Sojalecithin**, E472e, E471), Zucker, (in absteigender Reihenfolge) **Weizenmalzmehl**, Stabilisator Guarkernmehl, **Weizenkleber**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Palmkernfett, ganz gehärtet, Säureregulator E450, **Weizenmehl**, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Bayerische Brezen

Verkehrsbezeichnung: Laugenkleingebäck

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Palmöl, Salz, Emulgatoren (**Sojalecithin**, E471), Zucker, **Weizenmalzmehl**, Stabilisator Guarkernmehl, **Weizenkleber**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Palmkernfett, ganz gehärtet, Säureregulator E450, 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: STAMAG-BREZELBACK

Artikel-Nr.: 04110

EAN: 9005856041109

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1968 kJ (470 kcal)
Fett	40,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	25,5 g
Kohlenhydrate	19,2 g
davon Zucker	9,0 g
Ballaststoffe	5,2 g
Eiweiß	5,5 g
Salz	28,6 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

+ 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 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.