

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: Creme Rialto 12,5 kg

Artikel-Nr.: 05595

EAN: 9005856055953

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 12,5 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: Kaltcremepulver für lockere Cremen

Anwendungsmenge: 400 g auf 1 l Wasser

Mindesthaltbarkeit: 18 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: weißes Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht: 48 x 12,5 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 110 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, **Sahnepulver**, **Magermilchpulver**, Palmkernfett, Palmkernfett, ganz gehärtet, Kokosfett, ganz gehärtet, Emulgator E472a, Verdickungsmittel (E404, E401), Gelatine, Aroma, Salz, Farbstoffe (E160a, E101, E120)
(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: Füllcreme

Zutaten: Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, **Sahnepulver**, **Magermilchpulver**, Palmkernfett, Palmkernfett, ganz gehärtet, Kokosfett, ganz gehärtet, Emulgator E472a, Verdickungsmittel (E404, E401), Gelatine, Aroma, Salz, Farbstoffe (E160a, E101, E120)

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: Creme Rialto 12,5 kg

Artikel-Nr.: 05595

EAN: 9005856055953

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1876 kJ (448 kcal)
Fett	12,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,5 g
Kohlenhydrate	75,5 g
davon Zucker	46,2 g
Ballaststoffe	0,8 g
Eiweiß	6,3 g
Salz	1,1 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.

- Glutenhaltiges 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
- SO₂ & Sulfit (>10 mg/kg SO₂)
- Lupine
- Weichtiere

+ laut Rezeptur enthalten - laut Rezeptur nicht enthalten ○ 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.