

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **CREME VENEZIA**

Artikel-Nr.: **05799**

EAN: **9005856057995**

Produktdaten

Herstellerland:	Österreich
Verpackung:	12,5 kg Papiersack PE-beschichtet
Beschreibung:	Kaltcremepulver für backfeste Grundcremen (Basis für frosterfeste Fettcremen u. Füllcremen)
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. 115 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, modifizierte Stärke (Kartoffel), Magermilch- und Süßmolkenpulver , Dextrose, pflanzliches Öl ungehärtet (Palm), Verdickungsmittel (E404, E401), Emulgator E472a, Aromen, Salz, Farbstoffe (E160a, E101, E120), Weizeneiweiß
--	---

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

- Keine Deklaration erforderlich
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept:	Creme
Verkehrsbezeichnung:	Creme
Zutaten:	Wasser, Zucker, modifizierte Stärke (Kartoffel), Magermilch- u. Süßmolkenpulver , Dextrose, pflanzliches Öl ungehärtet (Palm), Verdickungsmittel (E404, E401), Emulgator E472a, Aromen, Salz, Farbstoffe (E160a, E101, E120), Weizeneiweiß

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: CREME VENEZIA

Artikel-Nr.: 05799

EAN: 9005856057995

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1677 kJ (400 kcal)
Fett	3,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	85,7 g
davon Zucker	59,8 g
Ballaststoffe	0,8 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	1,3 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

+ Milch & -erzeugnisse (Lactose)

- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse

- Sellerie & -erzeugnisse

- Senf & -erzeugnisse

o Sesamsamen & -erzeugnisse

- SO₂ & Sulfit (>10 mg/kg SO₂)

o 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.