

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: Korn Rustiko
Artikel-Nr.: 02118

Zolltarifnr: 19019099
EAN: 9005856021187

Produktdaten

Herstellerland:	Deutschland (IREKS)
Verpackung:	25 kg Papiersack PE-beschichtet
Beschreibung:	Premix für zünftige Mehrkorn-Gebäckspezialitäten
Anwendungsmenge:	Kleingebäck: 6,000 kg Weizenmehl T700, 4,000 kg Mix, 1,000 kg Sesam, 0,500 kg Sonnenblumenkerne, 0,200 kg Pflanzenöl, 0,250 kg Hefe, ca. 7,600 l Wasser
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	Vor Wärme geschützt und trocken lagern.
Aussehen:	beiges Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht:	30 x 25 = 750kg
Palettenmaße:	120/80/max. 120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Roggenmehl, Weizenmehl, Hafermehl , jodiertes Speisesalz, Weizenkleber , getrockneter Roggensauerteig (Roggenmehl , Starterkulturen), Stabilisator E466, Weizenspeisekleie , Weizenröstmalzmehl , Weizenmalzmehl , Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Dextrose, Emulgator E472e, Säureregulator E341, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
--	---

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

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

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept:	Mehrkorn-Kleingebäck
Verkehrsbezeichnung:	Mehrkorn-Kleingebäck mit 10% Ölsamen
Zutaten:	Weizenmehl , Wasser, Roggenmehl , Sesam , Hafermehl , Sonnenblumenkerne, jodiertes Speisesalz, Sauerteig (Roggenmehl , Wasser), Hefe, Weizenkleber , pflanzliches Öl*, Stabilisator E466, Weizenspeisekleie , Weizenröstmalzmehl , Weizenmalzmehl , Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Dextrose, Emulgator E472e, Säureregulator E341, Mehlbehandlungsmittel E300 *) Deklaration des pflanzl. Öls

Artikelbezeichnung: Korn Rustiko

Artikel-Nr.: 02118

EAN: 9005856021187

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1364 kJ (326 kcal)
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	56,8 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	9,9 g
Eiweiß	13,1 g
Salz	6,2 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.

+ **Glutenhaltiges 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
- Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO₂ & Sulfite (>10 mg/kg SO₂)
- Lupine & -erzeugnisse
- Weichtiere & -erzeugnisse

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

Die Angaben zu den internen Grenzwerten beziehen sich jeweils auf das allergene Lebensmittel, nicht auf dessen Proteinanteil.

Produkteigenschaften

Das Produkt ist für die vegane Ernährung geeignet.

Dieses Computer-Datenblatt ist
auch ohne Unterschrift gültig.

Seite 2 von 2

Druck per 07.01.2025



STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH
Smolagasse 1, 1220 Wien
Tel.: +43 1 288-08-0
Fax: +43 1 288-08-19
www.stamag.at