

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Bio Dinkelberger-VK 25 kg**

Artikel-Nr.: **02110**

EAN: **9005856021101**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack

Beschreibung: Premix für BIO-Dinkelvollkornbrot mit BIO-Sonnenblumenkernen

Anwendungsmenge: 10,0 kg Mix, 0,180 kg Hefe, ca. 7,0 Liter Wasser

Mindesthaltbarkeit: 6 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: hellbraunes Pulver mit Kornanteil

Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Bio-Dinkelvollkornmehl, -vollkornschrot, -flocken (64,8%)**, Bio-Sonnenblumenkerne (12%), getrockneter Sauerteig (**Bio-Roggenvollkornmehl**, Starterkulturen), Bio-Zucker, Bio-Kartoffelflocken, Bio-Trockenglucosesirup, Salz, **Bio-Roggenvollkornröstmehl**, Säuerungsmittel Milchsäure, Stabilisator Bio-Guarkernmehl

(in absteigender Reihenfolge)

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Bio-Dinkelvollkornbrot

Verkehrsbezeichnung: Bio-Dinkelvollkornbrot

Zutaten: **Bio-Dinkelvollkornmehl, -vollkornschrot, -flocken (41 %)**, Wasser, Bio-Sonnenblumenkerne (7 %), getrockneter Sauerteig (**Bio-Roggenvollkornmehl**, Starterkulturen), Bio-Zucker, Bio-Kartoffelflocken, Bio-Trockenglucosesirup, Salz, Hefe, **Bio-Roggenvollkornröstmehl**, Säuerungsmittel Milchsäure, Stabilisator Bio-Guarkernmehl

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 18.03.2019

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: Bio Dinkelberger-VK 25 kg

Artikel-Nr.: 02110

EAN: 9005856021101

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1572 kJ (375 kcal)
Fett	7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	59,2 g
davon Zucker	9,1 g
Ballaststoffe	8,3 g
Eiweiß	12,0 g
Salz	2,2 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 den Vorgaben der EG-Verordnungen Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008; der EG-Code der BIO-Kontrollstelle lautet: AT-BIO-902.

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
- o Soja & -erzeugnisse
- o Milch & -erzeugnisse (Lactose)
- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse
- Sellerie & -erzeugnisse
- Senf & -erzeugnisse
- o Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO₂ & Sulfite (>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.

Druck per 18.03.2019

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.