

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: Bio Roggenkraft 1884 25 kg

Artikel-Nr.: 03024

EAN: 9005856030240

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack, PE-beschichtet

Beschreibung: Aromatisches Roggenquellmehl in BIO-Qualität für alle dunklen BIO-Brotarten

Anwendungsmenge: bis zu 2 % auf BIO-Mehl

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: dunkelbraunes Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 130 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Bio-Roggenquellmehl

(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:

Zutaten: Bio-Roggenquellmehl

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 19.03.2019

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 Roggenkraft 1884 25 kg

Artikel-Nr.: 03024

EAN: 9005856030240

Nährwertangaben

100 g enthalten:

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie | 1414 kJ (338 kcal) |
| Fett | 1,2 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g |
| Kohlenhydrate | 61,4 g |
| davon Zucker | 3,8 g |
| Ballaststoffe | 15,4 g |
| Eiweiß | 10,0 g |
| Salz | 0,0 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 19.03.2019

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.