

# Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Stamag Sacher Premium UTZ MB 12,5 kg**

Artikel-Nr.: **07775**

EAN: **9005856077757**

## Produktdaten

**Herstellerland:** Österreich

**Verpackung:** 12,5 kg Papiersack mit PE-Innensack

**Beschreibung:** Premix für Sachermassen

**Anwendungsmenge:** 1000 g STAMAG SACHER PREMIUM auf 300 g Butter und 0,500 l Wasser

**Mindesthaltbarkeit:** 12 Monate

**Lagerbedingungen:** vor Wärme geschützt und trocken lagern

**Aussehen:** braunes Pulver

## Zusatzinformation

**Palettengewicht:** 48 x 12,5 = 600kg

**Palettenmaße:** 120/80/max. 120 cm

## Inhaltstoffangaben

**Inhaltsstoffe:** Zucker, Schokolade (24,80%; Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter),  
(in absteigender Reihenfolge) **Weizenmehl, Volleipulver**, Emulgatoren (E471, E472b, E477), Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Backtriebmittel (E500, E450), **Weizenstärke**, Stabilisator E415 (Kakaoanteil Schokolade: 40% mind.)

## Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

## Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

**Rezept:** Sacherboden

**Verkehrsbezeichnung:**

**Zutaten:** **Vollei, Butter**, Zucker, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator **Sojalecithin**), **Weizenmehl**, Emulgatoren (E471, E472b, E477), Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Backtriebmittel (E500, E450), **Weizenstärke**, Stabilisator E415

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 29.11.2018

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:** Stamag Sacher Premium UTZ MB 12,5 kg

**Artikel-Nr.:** 07775

**EAN:** 9005856077757

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1772 kJ (423 kcal)
Fett	12,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,9 g
Kohlenhydrate	62,1 g
davon Zucker	41,6 g
Ballaststoffe	4,7 g
Eiweiß	11,9 g
Salz	1,4 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

**+ Eier & -erzeugnisse**

- Fisch & -erzeugnisse

- Erdnüsse & -erzeugnisse

o Soja & -erzeugnisse

**+ Milch & -erzeugnisse (Lactose)**

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

- Sellerie & -erzeugnisse

- Senf & -erzeugnisse

o Sesamsamen & -erzeugnisse

- SO<sub>2</sub> & Sulfite (>10 mg/kg SO<sub>2</sub>)

o Lupine

- Weichtiere

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

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 29.11.2018

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.