

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Germteig 1884 25 kg**

Artikel-Nr.: **03705**

EAN: **9005856037058**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: Premix zur Herstellung von deklarationsfreundlichen Hefefeingebäcken

Anwendungsmenge: 50% in Mehl

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: hellgelbes Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Weizenmehl**, Zucker, Sonnenblumenöl, **Volleipulver***, Dextrose, **Magermilchpulver**, Kartoffelflocken, Salz, **Dotterpulver***, natürliches Aroma, Acerola-Kirschsaftpulver, Enzyme, Gewürz
(in absteigender Reihenfolge)

* Eiprodukte aus Bodenhaltung

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Striezel

Verkehrsbezeichnung: Hefefeingebäck

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Vollei***, Zucker, Sonnenblumenöl, Hefe, **Eidotter***, Dextrose, **Magermilchpulver**, Kartoffelflocken, Salz, natürliches Aroma, Acerola-Kirschsaftpulver, Gewürz

* Eiprodukte aus Bodenhaltung

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 02.03.2018

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: Germteig 1884 25 kg

Artikel-Nr.: 03705

EAN: 9005856037058

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1854 kJ (443 kcal)
Fett	17,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	60,6 g
davon Zucker	21,8 g
Ballaststoffe	1,7 g
Eiweiß	10,1 g
Salz	2,6 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

- 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 02.03.2018

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.