

# Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **WIENER BLECHKUCHEN**

Artikel-Nr.: **07825**

EAN: **9005856078259**

## Produktdaten

<b>Herstellerland:</b>	Österreich
<b>Verpackung:</b>	12,5 kg Papiersack PE-beschichtet
<b>Beschreibung:</b>	Premix zur Herstellung von saftigen Rühr- und Sandmassen - mit Bodenhaltungsei
<b>Anwendungsmenge:</b>	1000 g Mix, 460 g Wasser und 360 g Öl
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	vor Wärme geschützt und trocken lagern
<b>Aussehen:</b>	gelbes Pulver

## Zusatzinformation

<b>Palettengewicht:</b>	48 x 12,5 = 600kg
<b>Palettenmaße:</b>	120/80/max. 120 cm

## Inhaltstoffangaben

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, <b>Weizenmehl</b> , <b>Weizenstärke</b> , <b>Volleipulver*</b> , Palmöl, Maisquellstärke, Emulgatoren (E472a, E472b, E472e, E481), Säureregulator E450, Backtriebmittel E500, Salz, Stabilisator E415, <b>Milchprotein</b> , Aroma, Gewürz *Eiprodukt aus Bodenhaltung
--	---

## Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

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

## Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

<b>Rezept:</b>	Grundrezept mit Speiseöl
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Rührmassengebäck
<b>Zutaten:</b>	Wasser, Zucker, Speiseöl*, <b>Weizenmehl</b> , <b>Weizenstärke</b> , <b>Volleipulver</b> (aus Bodenhaltung), Palmöl, Maisquellstärke, Emulgatoren (E472a, E472b, E472e, E481), Säureregulator E450, Backtriebmittel E500, Salz, Stabilisator E415, <b>Milchprotein</b> , Aroma, Gewürz

\*hier ist die Deklaration des Speiseöls einzutragen

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Stand per 07.09.2017

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: WIENER BLECHKUCHEN**

**Artikel-Nr.: 07825**

**EAN: 9005856078259**

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1707 kJ (408 kcal)
Fett	8,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	75,1 g
davon Zucker	40,5 g
Ballaststoffe	1,3 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	2,0 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 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

+ **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> & Sulfit (>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.

Stand per 07.09.2017

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.