

# Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Teigsauer Pur 30 kg**

Artikel-Nr.: **02290**

EAN: **9005856022900**

## Produktdaten

**Herstellerland:** Österreich

**Verpackung:** 30 kg PP-Eimer

**Beschreibung:** Teigsäuerungsmittel mit natürlichem Sauerteig für Roggen-, Roggenmisch- und Schrotbrote [ca. 330 Säuregrade]

**Anwendungsmenge:** 17 - 32 g je kg Mehl (je nach Sorte und Herführung)

**Mindesthaltbarkeit:** 9 Monate

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

**Aussehen:** braune Paste

## Zusatzinformation

**Palettengewicht:** 12 x 30 = 360kg

**Palettenmaße:** 120/80/max. 95 cm

## Inhaltstoffangaben

**Inhaltsstoffe:** Roggensauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Säuerungsmittel (Milchsäure, Essigsäure), **Roggenschrot**, Salz, Emulgator E322, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Gewürz

(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:** Roggensauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Säuerungsmittel (Milchsäure, Essigsäure), **Roggenschrot**, Salz, Emulgator Lecithin, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Gewürz

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:** Teigsauer Pur 30 kg

**Artikel-Nr.:** 02290

**EAN:** 9005856022900

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	985 kJ (235 kcal)
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	40,7 g
davon Zucker	2,4 g
Ballaststoffe	8,2 g
Eiweiß	4,6 g
Salz	3,6 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
- Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO<sub>2</sub> & Sulfite (>10 mg/kg SO<sub>2</sub>)
- 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.