

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Unser Haferbrot**

Artikel-Nr.: **02168**

EAN: **4025281311375**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: Premix für mild-aromatische, softige Hafergebäcke

Anwendungsmenge: Quellstück: 2,500 kg Haferflocken, ca. 4,000 l Wasser Teig: 6,500 kg Quellstück, 5,000 kg Mix, 2,500 kg Weizenmehl T700, 0,150 kg Hefe, ca. 3,200 l Wasser

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

Aussehen: mehlförmig, hellbeige mit Haferflocken

Zusatzinformation

Palettengewicht: 30 x 25 = 750kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Haferflocken, Hafervollkornmehl, Haferschrot, Weizenkleber, Weizenvollkornmehl,** jodiertes Speisesalz, Zucker, Dextrose, getrockneter Hafervollkornsauerteig (**Hafervollkornmehl, Starterkulturen**), **Hafermalzmehl,** Säureregulator Natriumdiacetat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme

(in absteigender Reihenfolge)

Angaben zu QUID: 71 % Haferanteil

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Haferbrot

Verkehrsbezeichnung: Haferbrot (enthält 41 % Hafer)

Zutaten: Wasser, **Haferflocken, Weizenmehl, Hafervollkornmehl, Haferschrot, Weizenkleber, Weizenvollkornmehl,** jodiertes Speisesalz, Dextrose, Zucker, Hefe, Hafervollkornsauerteig (**Hafervollkornmehl, Wasser, Starterkulturen**) **Hafermalzmehl,** Säureregulator Natriumdiacetat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Seite 1 von 2

Druck per 16.09.2024



STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH
Smolagasse 1, 1220 Wien
Tel.: +43 1 288-08-0
Fax: +43 1 288-08-19
www.stamag.at

Artikelbezeichnung: Unser Haferbrot

Artikel-Nr.: 02168

EAN: 4025281311375

Nährwertangaben

100 g enthalten:

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie | 1475 kJ (352 kcal) |
| Fett | 5,1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,0 g |
| Kohlenhydrate | 55,2 g |
| davon Zucker | 8,8 g |
| Ballaststoffe | 6,8 g |
| Eiweiß | 16,8 g |
| Salz | 4,2 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
- o Eier & -erzeugnisse
- Fisch & -erzeugnisse
- Erdnüsse & -erzeugnisse
- o Soja & -erzeugnisse
- o Milch & -erzeugnisse (Lactose)
- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse
- Sellerie & -erzeugnisse
- Senf & -erzeugnisse
- Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO₂ & Sulfite (>10 mg/kg SO₂)
- Lupine & -erzeugnisse
- Weichtiere & -erzeugnisse

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

Die Angaben zu den internen Grenzwerten beziehen sich jeweils auf das allergene Lebensmittel, nicht auf dessen Proteinanteil.

Produkteigenschaften

Das Produkt ist für die vegane Ernährung geeignet.

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Seite 2 von 2

Druck per 16.09.2024



STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH
Smolagasse 1, 1220 Wien
Tel.: +43 1 288-08-0
Fax: +43 1 288-08-19
www.stamag.at