

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: VEGGIEKORN

Artikel-Nr.: 02173

EAN: 9005856021736

Produktdaten

Herstellerland: Deutschland (IREKS)

Verpackung: 25 kg Papiersack

Beschreibung: Premix zur Herstellung von ballaststoffreichem Gebäck mit hohem Ölsaatenanteil

Anwendungsmenge: 100 %

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken

Aussehen: Mischung aus Ölsaaten und Getreide

Zusatzinformation

Palettengewicht: 30 x 25 = 750kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Haferflocken**, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, **Roggenkörner**, Kürbiskerne, (in absteigender Reihenfolge) Psylliumschalen, **Sesam**, extrudierter **Dinkel**, extrudiertes **Roggenmalz**, Apfelfaser, Säureregulator E262

Lactosegehalt <= 100mg/kg

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: VEGGIEKORN-Brot

Verkehrsbezeichnung: Veganes Spezialbrot ohne zugesetzte Hefe

Zutaten: Wasser, **Haferflocken**, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Gerstenmalzextrakt (Wasser, **Gerstenmalz**), **Roggenkörner**, Kürbiskerne, Psylliumschalen, **Sesam**, extrudierter **Dinkel**, extrudiertes **Roggenmalz**, Salz, Apfelfaser, Säureregulator Natriumdiacetat

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 05.01.2018

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: VEGGIEKORN

Artikel-Nr.: 02173

EAN: 9005856021736

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1848 kJ (441 kcal)
Fett	22,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	36,8 g
davon Zucker	1,7 g
Ballaststoffe	13,4 g
Eiweiß	17,3 g
Salz	0,1 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
- o Eier & -erzeugnisse
- Fisch & -erzeugnisse
- Erdnüsse & -erzeugnisse
- o Soja & -erzeugnisse
- o Milch & -erzeugnisse (Lactose)
- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse
- Sellerie & -erzeugnisse
- o Senf & -erzeugnisse

+ Sesamsamen & -erzeugnisse

- SO₂ & Sulfit (>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 05.01.2018

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.