

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Blaumohn gerieben**

Artikel-Nr.: **03923**

EAN: **9120074140158**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 6 x 1 kg Verbundfolienbeutel im Karton

Beschreibung: Gedämpfter Mohn zur Herstellung von Mohnfüllen

Anwendungsmenge: nach Bedarf

Mindesthaltbarkeit: 6 Monate

Lagerbedingungen: Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

Aussehen: grau-schwarzes Pulver

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Mohn gedämpft, gemahlen

(in absteigender
Reihenfolge)

Artikelbezeichnung: Blaumohn gerieben

Artikel-Nr.: 03923

EAN: 9120074140158

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	2169 kJ (518 kcal)
Fett	41,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,7 g
Kohlenhydrate	15,0 g
davon Zucker	0,9 g
Ballaststoffe	20,0 g
Eiweiß	22,9 g
Salz	0,0 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.

- Glutenthaltiges Getreide & -erzeugnisse
- Krebstiere & -erzeugnisse
- Eier & -erzeugnisse
- Fisch & -erzeugnisse
- Erdnüsse & -erzeugnisse
- Soja & -erzeugnisse
- 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 ○ 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 22.05.2024



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