

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **UNIGEL MIT ERDBEERGESCHMACK**

Artikel-Nr.: **07140**

EAN: 9005856071403

Produktdaten

Herstellerland: Kroatien (IREKS)

Verpackung: 5 kg PP-Eimer

Beschreibung: Universal-Vorratsgelee (gefärbt ohne Azo-Farbstoffe) für Geleeüberzüge auf Torten und Desserts u. zum Abglänzen von Gebäcken (bes. gut geeignet bei Dosen-/TK-Früchten)

Anwendungsmenge: nach Bedarf (1 kg auf 0,5 - 0,7 l Wasser/Fruchtsaft)

Mindesthaltbarkeit: 18 Monate

Lagerbedingungen: kühl, verschlossen

Aussehen: rotes Gelee

Zusatzinformation

Palettengewicht: 80 x 5 = 400kg

Palettenmaße: 120/80/max. 96 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Zucker, Wasser, Glukosesirup, Geliermittel E440, Säuerungsmittel Zitronensäure, Säureregulator E450, Aroma, Konservierungsstoff E202, Farbstoff E120
(in absteigender Reihenfolge)

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Stand per 26.09.2017

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: UNIGEL MIT ERDBEERGESCHMACK

Artikel-Nr.: 07140

EAN: 9005856071403

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	917 kJ (219 kcal)
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	53,3 g
davon Zucker	53,1 g
Ballaststoffe	1,2 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,2 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.

- 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
- Weichtiere

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

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Stand per 26.09.2017

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.