

# Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Diamalt Super 15 kg**

Artikel-Nr.: **01060**

EAN: 9005856010600

## Produktdaten

**Herstellerland:** Deutschland (IREKS)

**Verpackung:** 15 kg HDPE-Kanister

**Beschreibung:** diastatisches Backmittel für Weiß- u. Feingebäck

**Anwendungsmenge:** 0,5 - 3 % auf Mehl

**Mindesthaltbarkeit:** 12 Monate

**Lagerbedingungen:** Vor Wärme geschützt lagern

**Aussehen:** braune viskose Flüssigkeit

## Zusatzinformation

**Palettengewicht:** 40 x 15 = 600kg

**Palettenmaße:** 120/80/max. 85 cm

## Inhaltstoffangaben

**Inhaltsstoffe:** Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Enzyme

(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:** Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 29.05.2019

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: Diamalt Super 15 kg**

**Artikel-Nr.: 01060**

**EAN: 9005856010600**

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1282 kJ (306 kcal)
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	70,4 g
davon Zucker	46,9 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	4,8 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
- Eier & -erzeugnisse
- Fisch & -erzeugnisse
- Erdnüsse & -erzeugnisse
- 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 29.05.2019

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.