

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: PIZZA-QUICK

Artikel-Nr.: 02054

EAN: 4025281026347

Produktdaten

Herstellerland: Deutschland (IREKS)

Verpackung: 12,5 kg Papiersack mit PE-Innensack

Beschreibung: Premix für Pizza- und Snackgebäcke

Anwendungsmenge: 1 kg je kg Mehl

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: hellbeiges Pulver mit Stücken

Zusatzinformation

Palettengewicht: 60 x 12,5 = 750kg

Palettenmaße: 120/80/max. 135 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Weizenmehl, getrockneter Paprika (7%), getrocknete Zwiebeln (4%), getr. Weizen-Natursauerteig (**Weizenmehl**, Starterkultur), Speisesalz jodiert, Tomatenpulver, Dextrose, Kräuter, Palmöl, **Weizenmalzmehl**, Gewürz, Mehlbehandlungsmittel E300, 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: Pizza-Brot

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Käse**, Schinken, Hefe, getrockneter Paprika, ...*, **Weizensauerteig (Weizenmehl**, Wasser, Starterkulturen), getrocknete Zwiebeln, jodiertes Speisesalz, Tomatenpulver, Dextrose, Kräuter, Palmöl, **Weizenmalzmehl**, Gewürz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* An dieser Stelle ist das Backpulver gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 04.10.2018

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: PIZZA-QUICK

Artikel-Nr.: 02054

EAN: 4025281026347

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1416 kJ (338 kcal)
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	65,5 g
davon Zucker	6,1 g
Ballaststoffe	4,8 g
Eiweiß	11,1 g
Salz	3,5 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
- o 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.

Druck per 04.10.2018

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.