

# Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **TOPFENBACK**

Artikel-Nr.: **07908**

**EAN: 9005856079089**

## Produktdaten

<b>Herstellerland:</b>	Österreich
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack PE-beschichtet
<b>Beschreibung:</b>	Premix ohne Topfen für Feinbackwaren aus Topfenteigen, ohne palmbasierte Rohstoffe
<b>Anwendungsmenge:</b>	1,000 kg TOPFENBACK, 0,300 kg Topfen, 0,100 kg Butter, 0,200 kg Vollei
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	vor Wärme geschützt und trocken lagern
<b>Aussehen:</b>	weißes Mehl

## Zusatzinformation

<b>Palettengewicht:</b>	24 x 25 = 600kg
<b>Palettenmaße:</b>	120/80/max. 135 cm

## Inhaltstoffangaben

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	<b>Weizenmehl</b> , Zucker, Sonnenblumenöl, Backtriebmittel (E450, E500, E341), modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Emulgator E471, Salz, <b>Milcheiweiß</b> , Aromen
--	---

## Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

- Keine Deklaration erforderlich
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

## Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

<b>Rezept:</b>	Topfenstangerl (ohne Füllung)
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Topfenteig-Feinbackware
<b>Zutaten:</b>	<b>Weizenmehl</b> , <b>Topfen</b> , Zucker, <b>Vollei</b> , <b>Butter</b> , Sonnenblumenöl, Backtriebmittel (E450, E500, E341), modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Emulgator E471, Salz, <b>Milcheiweiß</b> , Aromen

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 05.02.2018

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: TOPFENBACK**

**Artikel-Nr.: 07908**

**EAN: 9005856079089**

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1555 kJ (371 kcal)
Fett	4,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	72,1 g
davon Zucker	22,8 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	9,0 g
Salz	2,1 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      ○ Spuren nicht auszuschließen**

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 05.02.2018

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.