

**STAMAG****PRODUKTDATENBLATT**

<b>Produktname</b>	PANITOP-ROGGEN
<b>Artikelnummer</b>	02435
<b>Herstellerland</b>	Deutschland (IREKS)
<b>Produktbeschreibung</b>	Sauerteig-Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot
<b>Anwendungsmenge</b>	2 - 4% auf Mehl bei entsprechender Sauerteig-Zugabe (je nach Roggenmehlanteil)
<b>Zutaten</b> <small>Deklaration gemäß LMKV 1993 i.d.g.F.</small>	Getrockneter Roggensauerteig (Roggenmehl, Anstellgut), Weizenkleber, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Roggenquellmehl, Speisesalz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
<b>Deklaration Endprodukt</b> <small>Standardrezeptur gemäß LMKV 1993 i.d.g.F.</small>	Getrockneter Roggensauerteig (Roggenmehl, Anstellgut), Weizenkleber, Roggenquellmehl, Speisesalz
<b>Zusatzstoffinformation</b> <small>Im Endprodukt technologisch wirksame und daher deklarierungspflichtige Zusatzstoffe</small>	keine
<b>Allergeninformation</b> <small>Im Produkt über aktiv zugesetzte Zutaten enthaltene Allergene gemäß Anhang IIIa der RL 2000/13/EG i.d.g.F. In Klammer: mögliche, in Spuren enthaltene Kreuzkontaminationen</small>	Glutenhaltiges Getreide  (Eier, Soja, Milch, Senf, Sesamsamen, Lupine)

**Sonstige Daten**

<b>Aussehen</b>	beiges Pulver	
<b>Schüttgewicht</b>	760	g/l
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	12	Monate
<b>Lagerbedingungen</b>	kühl und trocken	
<b>Verpackungseinheit</b>	25 kg Papiersack mit PE-Innensack	
<b>Zusatzinformation</b>		
<b>Palettengewicht</b>	30 x 25 = 750	kg
<b>Palettenmaße (L/B/H)</b>	120/80/max. 135	cm

**Nährwertangaben für 100 g Produkt**

<b>Brennwert</b>	1507/360	kJ/kcal
<b>Eiweiß</b>	36,6	g
<b>Kohlenhydrate</b>	30,3	g
<b>- davon Zucker</b>	1,1	g
<b>Fett</b>	9,1	g
<b>- davon gesättigte Fettsäuren</b>	4,1	g
<b>Ballaststoffe</b>	5,1	g
<b>Natrium</b>	0,7	g

Quelle: STAMAG Nährwertkalkulator 1.2

**Lebensmittelrechtliche Hinweise**

Dieses Produkt entspricht dem österreichischen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG).  
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 IFS-, sowie nach DIN ISO 9001:2008 zertifiziert.