

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **JAGDZEIT**

Artikel-Nr.: **02118**

EAN: **9005856021187**

Produktdaten

Herstellerland: Deutschland (IREKS)

Verpackung: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack

Beschreibung: Premix für zünftig-österreichische Mehrkorn-Gebäckspezialitäten

Anwendungsmenge: Jagdbrot: 35%; Jagdsemmel: 40%

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: beiges Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht: 30 x 25 = 750kg

Palettenmaße: 120/80/max. 120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Roggenmehl, Weizenmehl, Hafermehl**, jodiertes Speisesalz, **Weizenkleber**, getrockneter Roggensauerteig (**Roggenmehl**, Starterkulturen), Stabilisator E466, **Weizenspeisekleie, Weizenröstmalzmehl, Weizenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Dextrose, Emulgator E472e, Säureregulator E341, 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: Jagdsemmel

Verkehrsbezeichnung: Mehrkorn-Kleingebäck mit 10% Ölsamen

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Roggenmehl, Sesam, Hafermehl**, Sonnenblumenkerne, jodiertes Speisesalz, Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser), Hefe, **Weizenkleber**, pflanzliches Öl*, Stabilisator E466, **Weizenspeisekleie, Weizenröstmalzmehl, Weizenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Dextrose, Emulgator E472e, Säureregulator E341, Mehlbehandlungsmittel E300

*) Deklaration des pflanzl. Öls

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 02.11.2017

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: JAGDZEIT

Artikel-Nr.: 02118

EAN: 9005856021187

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1365 kJ (326 kcal)
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	56,9 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	9,9 g
Eiweiß	13,1 g
Salz	6,2 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
- o Eier & -erzeugnisse
- Fisch & -erzeugnisse
- Erdnüsse & -erzeugnisse
- o Soja & -erzeugnisse
- o Milch & -erzeugnisse (Lactose)
- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse
- Sellerie & -erzeugnisse
- o Senf & -erzeugnisse
- Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO₂ & Sulfit (>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 02.11.2017

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.