

**STAMAG****PRODUKTDATENBLATT**

Produktname	W-MIX
Artikelnummer	02023
Herstellerland	Österreich
Produktbeschreibung	Fertigmix für Winzerbrot und -kleingebäck
Anwendungsmenge	1 kg auf 1 kg Mehl
Zutaten <small>Deklaration gemäß LMKV 1993 i.d.g.F.</small>	Mehl (Roggen, Weizen), Weizenschrot, Sojaschrot (8%), Leinsamen (8%), Sonnenblumenkerne (8%), Salz, Molkenpulver, getrockneter Sauerteig (Roggenmehl, Anstellgut), Säuerungsmittel Milchsäure u. Calciumacetat, Quellmehl, Emulgator E471
Deklaration Endprodukt <small>Standardrezeptur gemäß LMKV 1993 i.d.g.F.</small>	Winzerbrot (Weizenmischbrot m. Sojaschrot, Leinsamen und Sonnenblumenkernen): Mehl (Weizen, Roggen), Wasser, Weizenschrot, Sojaschrot (2,7%), Leinsamen (2,7%), Sonnenblumenkerne (2,7%), Hefe, Salz, Molkenpulver, getrockneter Sauerteig (Roggenmehl, Anstellgut), Säuerungsmittel Milchsäure u. Calciumacetat, Quellmehl, Emulgator E471
Zusatzstoffinformation <small>Im Endprodukt technologisch wirksame und daher deklarierungspflichtige Zusatzstoffe</small>	Säuerungsmittel Milchsäure u. Calciumacetat, Emulgator E471
Allergeninformation <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, Soja, Milch (Eier, Sesamsamen, Lupine)

Sonstige Daten

Aussehen	hellbraunes Pulver mit Kornanteil	
Schüttgewicht	620	g/l
Mindesthaltbarkeit	9	Monate
Lagerbedingungen	kühl und trocken	
Verpackungseinheit	25 kg Papiersack	
Zusatzinformation		
Palettengewicht	24 x 25 = 600	kg
Palettenmaße (L/B/H)	120/80/max. 110	cm

Nährwertangaben für 100 g Produkt

Brennwert	1499/358	kJ/kcal
Eiweiß	12,9	g
Kohlenhydrate	50,7	g
- davon Zucker	3,0	g
Fett	9,5	g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,4	g
Ballaststoffe	9,3	g
Natrium	2,0	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.