

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Bon Baguette**

Zolltarifnr: 19019099

Artikel-Nr.: **02052**

EAN: 9005856020524

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: Premix für Baguettes und Baguette-Brötchen

Anwendungsmenge: 8,000 kg Weizenmehl T700, 2,000 kg Mix, 0,200 kg Hefe, ca. 6,000 l Wasser

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

Aussehen: weißes Mehl

Zusatzinformation

Palettengewicht: 30 x 25 = 750kg

Palettenmaße: 120/80/max. 130 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Weizenmehl**, getrockneter Weizenvorteig (**Weizenmehl**, Wasser), Salz, Stabilisator E466, **Weizenmalzmehl**, getrockneter Weizen-Natursauerteig (**Weizenmehl**, Wasser), Säureregulatoren (E450, E263, E341), Emulgator E472e, **Weizenquellmehl**, **Weizenkleber**, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, 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: Baguette

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Weizenvorteig (**Weizenmehl**, Wasser), Salz, Hefe, Stabilisator E466, **Weizenmalzmehl**, Weizen-Natursauerteig (**Weizenmehl**, Wasser), Säureregulatoren(E450, E263, E341), Emulgator E472e, **Weizenquellmehl**, **Weizenkleber**, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Artikelbezeichnung: Bon Baguette

Artikel-Nr.: 02052

EAN: 9005856020524

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1268 kJ (303 kcal)
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	55,2 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	8,8 g
Eiweiß	10,6 g
Salz	11,7 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.

- + **Glutenhaltiges 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
- Senf & -erzeugnisse
- o Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO₂ & Sulfite (>10 mg/kg SO₂)
- o Lupine & -erzeugnisse
- Weichtiere & -erzeugnisse

+ laut Rezeptur enthalten - laut Rezeptur nicht enthalten o Spuren nicht auszuschließen

Die Angaben zu den internen Grenzwerten beziehen sich jeweils auf das allergene Lebensmittel, nicht auf dessen Proteinanteil.

Produkteigenschaften

Das Produkt ist für die vegane Ernährung geeignet.

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Seite 2 von 2

Druck per 05.01.2026



STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH
Smolagasse 1, 1220 Wien
Tel.: +43 1 288-08-0
Fax: +43 1 288-08-19
www.stamag.at