

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Goldback 25 kg**

Artikel-Nr.: **01381**

EAN: **9005856013816**

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack, PE-beschichtet

Beschreibung: Spezialbackmittel für alle Weizenkleingebäcksorten

Anwendungsmenge: 2 - 3 % auf Mehl

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: beiges Mehl

Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max.130 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: **Weizenmalzmehl, Weizenquellmehl, Weizenkleber**, Stabilisator
(in absteigender Reihenfolge) Guarkernmehl, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Zucker, Dextrose,
Trennmittel Calciumcarbonat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

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

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Semmel

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz, * ..., **Weizenmalzmehl, Weizenquellmehl, Weizenkleber**, Stabilisator Guarkernmehl, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Zucker, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

*) an dieser Stelle ist das verwendete Fett/Öl entsprechend der Herstellerangaben anzugeben

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 11.12.2018

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: Goldback 25 kg

Artikel-Nr.: 01381

EAN: 9005856013816

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1634 kJ (390 kcal)
Fett	8,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	55,1 g
davon Zucker	16,8 g
Ballaststoffe	13,6 g
Eiweiß	17,3 g
Salz	0,2 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
- Senf & -erzeugnisse
- o Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO₂ & Sulfite (>10 mg/kg SO₂)
- o Lupine
- Weichtiere

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

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 11.12.2018

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.