

# Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Bio Roggenkraft 1884**  
Artikel-Nr.: **03024**

Zolltarifnr: **19019099**  
EAN: **9005856030240**

## Produktdaten

<b>Herstellerland:</b>	Österreich
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack PE-beschichtet
<b>Beschreibung:</b>	Aromatisches Roggenquellmehl in Bio-Qualität für alle dunklen Bio-Brotsorten
<b>Anwendungsmenge:</b>	2 % auf Mehl
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	Vor Wärme geschützt und trocken lagern.
<b>Aussehen:</b>	dunkelbraunes Mehl

## Zusatzinformation

<b>Palettengewicht:</b>	30 x 25 = 750kg
<b>Palettenmaße:</b>	120/80/max. 130 cm

## Inhaltstoffangaben

<b>Inhaltsstoffe:</b>	<b>Bio-Roggenquellmehl</b>
(in absteigender Reihenfolge)	

## Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

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

## Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

<b>Rezept:</b>	
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	
<b>Zutaten:</b>	<b>Bio-Roggenquellmehl</b>

**Artikelbezeichnung:** Bio Roggenkraft 1884

**Artikel-Nr.:** 03024

**EAN:** 9005856030240

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1414 kJ (338 kcal)
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	61,4 g
davon Zucker	3,8 g
Ballaststoffe	15,4 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	0,0 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 den Vorgaben der EG-Verordnung Nr. 2018/848; der EG-Code der BIO-Kontrollstelle lautet: AT-BIO-902.

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
- SO<sub>2</sub> & Sulfite (>10 mg/kg SO<sub>2</sub>)
- 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