

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: Maltostar 25 kg

Artikel-Nr.: 01683

EAN: 9005856016831

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 25 kg Papiersack, PE-beschichtet

Beschreibung: Kombinationsbackmittel für Weizenkleingebäck

Anwendungsmenge: 2 - 3 % auf Mehl

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: hellbraunes Mehl

Zusatzinformation

Palettengewicht: 24 x 25 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max.120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Weizenmalzmehl, Zucker, Emulgatoren (E472e, **Sojalecithin**), Stabilisatoren (E341, E466), **Weizenkleber**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure
(in absteigender Reihenfolge)

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**, Zucker, Emulgatoren (E472e, **Sojalecithin**), Stabilisatoren (E341, E466), **Weizenkleber**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), 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: Maltostar 25 kg

Artikel-Nr.: 01683

EAN: 9005856016831

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1615 kJ (386 kcal)
Fett	11,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,0 g
Kohlenhydrate	56,8 g
davon Zucker	26,4 g
Ballaststoffe	7,1 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	0,6 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

+ Soja & -erzeugnisse

o Milch & -erzeugnisse (Lactose)

- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse

- Sellerie & -erzeugnisse

- Senf & -erzeugnisse

o Sesamsamen & -erzeugnisse

- SO₂ & Sulfit (>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.