

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **PUDDINGCREME 5kg**

Artikel-Nr.: **05645**

EAN: 9005856056455

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 5 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: gefärbtes Cremepulver/Puddingpulver für Cremen, Saucen und Puddings

Anwendungsmenge: 70 - 80 g auf 1 l Milch (Pudding)

Mindesthaltbarkeit: 24 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: weißes Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht: 84 x 5 = 420kg

Palettenmaße: 120/80/max.110 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Maisstärke, Vanillin, Farbstoffe (E160a, E101, E120)

(in absteigender
Reihenfolge)

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Pudding

Verkehrsbezeichnung: Füllcreme mit Vanillegeschmack

Zutaten: **Vollmilch**, Zucker, Maisstärke, Aroma, Farbstoffe (E160a, E101, E120)

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 20.08.2018

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: PUDDINGCREME 5kg

Artikel-Nr.: 05645

EAN: 9005856056455

Nährwertangaben

100 g enthalten:

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie | 1478 kJ (353 kcal) |
| Fett | 0,1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,0 g |
| Kohlenhydrate | 85,9 g |
| davon Zucker | 0,3 g |
| Ballaststoffe | 1,0 g |
| Eiweiß | 0,4 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 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
- Eier & -erzeugnisse
- Fisch & -erzeugnisse
- Erdnüsse & -erzeugnisse
- Soja & -erzeugnisse
- Milch & -erzeugnisse (Lactose)
- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse
- Sellerie & -erzeugnisse
- Senf & -erzeugnisse
- Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO₂ & Sulfite (>10 mg/kg SO₂)
- Lupine
- Weichtiere

+ laut Rezeptur enthalten – laut Rezeptur nicht enthalten ○ Spuren nicht auszuschließen

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 20.08.2018

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.