

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: Hefeteig Universal 12,5 kg

Artikel-Nr.: 03723

EAN: 9005856037232

Produktdaten

Herstellerland:	Österreich
Verpackung:	12,5 kg Papiersack PE-beschichtet
Beschreibung:	Premix für Feinbackwaren aus Hefeteigen (auch für Buttergebäcke) - ohne palmbasierte Rohstoffe
Anwendungsmenge:	150 - 230 g pro kg Mehl
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	vor Wärme geschützt und trocken lagern
Aussehen:	hellgelbes Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht:	48 x 12,5 = 600kg
Palettenmaße:	120/80/max. 120 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, Süßmolkenpulver , Dextrose, Weizenmehl , Salz, Weizenquellmehl , Dotterpulver , Emulgatoren (E481, E472e), Hühnereiweiß , natürliches Aroma, Gewürz, Mehlbehandlungsmittel E300, Enzyme
--	--

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

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

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept:	Striezel
Verkehrsbezeichnung:	Hefefeingebäck
Zutaten:	Weizenmehl , Wasser, Vollei u. Dotter , Margarine*, Zucker, Hefe, Süßmolkenpulver , Dextrose, Salz, Weizenquellmehl , Emulgatoren (E481, E472e), natürliches Aroma, Gewürz, Mehlbehandlungsmittel E300
	*Deklaration des verwendeten Fettes

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 12.10.2018

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: Hefeteig Universal 12,5 kg

Artikel-Nr.: 03723

EAN: 9005856037232

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1584 kJ (378 kcal)
Fett	4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	77,3 g
davon Zucker	68,0 g
Ballaststoffe	0,5 g
Eiweiß	4,6 g
Salz	8,6 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

+ 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 12.10.2018

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.