

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

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

o Soja & -erzeugnisse

+ 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 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.