

# Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **UNSER GERSTENBROT**

Artikel-Nr.: **02155**

EAN: **4025281260758**

## Produktdaten

**Herstellerland:** Deutschland (IREKS)

**Verpackung:** 25 kg Papiersack

**Beschreibung:** Premix für malzig-aromatisches Gersten-Dinkel-Vollkornbrot

**Anwendungsmenge:** 100%

**Mindesthaltbarkeit:** 9 Monate

**Lagerbedingungen:** vor Wärme geschützt und trocken lagern

**Aussehen:** beiges Pulver mit Kornanteil

## Zusatzinformation

**Palettengewicht:** 30 x 25 = 750kg

**Palettenmaße:** 120/80/max. 135 cm

## Inhaltstoffangaben

**Inhaltsstoffe:** **Gerstenvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl**, getrockneter Dinkelvollkornsauerteig (**Dinkelvollkornmehl**, Starterkulturen), **Gerstenvollkornflocken, Gerstenmalzschrot**, Zucker, **Gerstenkaramellmalzmehl**, jodiertes Speisesalz, Kartoffelpüreeflocken, Stabilisator E412, Dextrose, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator E322, Säureregulator E262

(in absteigender Reihenfolge)

## Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

## Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

**Rezept:** Unser Gerstenbrot

**Verkehrsbezeichnung:** Gersten-Dinkel-Vollkornbrot mit 7 % Ölsamen enthält 27 % Gerste und 20 % D

**Zutaten:** Wasser, **Gerstenvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Dinkelvollkornsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Gerstenvollkornflocken**, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, **Gerstenmalzschrot**, Zucker, **Sesam**, **Gerstenkaramellmalzmehl**, jodiertes Speisesalz, Kartoffelpüreeflocken, Hefe, Stabilisator Guarkernmehl, Dextrose, Leinsamen, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator Lecithin, Säureregulator Natriumdiacetat

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 02.11.2017

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: UNSER GERSTENBROT**

**Artikel-Nr.: 02155**

**EAN: 4025281260758**

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie                     | 1409 kJ (337 kcal) |
| Fett                        | 1,7 g              |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,4 g              |
| Kohlenhydrate               | 62,8 g             |
| davon Zucker                | 6,9 g              |
| Ballaststoffe               | 10,8 g             |
| Eiweiß                      | 10,9 g             |
| Salz                        | 2,4 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
- o Soja & -erzeugnisse
- o Milch & -erzeugnisse (Lactose)
- Schalenfrüchte (z.B.Nüsse) & -erzeugnisse
- Sellerie & -erzeugnisse
- Senf & -erzeugnisse
- Sesamsamen & -erzeugnisse
- SO<sub>2</sub> & Sulfit (>10 mg/kg SO<sub>2</sub>)
- Lupine
- Weichtiere

+ laut Rezeptur enthalten      - laut Rezeptur nicht enthalten      o Spuren nicht auszuschließen

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 02.11.2017

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.