

Produktdatenblatt

Artikelbezeichnung: **Makronenmix 1884 12,5 kg**

Artikel-Nr.: **03902**

EAN: 9005856039021

Produktdaten

Herstellerland: Österreich

Verpackung: 12,5 kg Papiersack PE-beschichtet

Beschreibung: Premix zur Herstellung aller Makronenmassen ohne Rösten (mit Eiprodukt aus Bodenhaltung)

Anwendungsmenge: 3 kg MAKRONENMIX + 1 kg Kokosett + 0,15 kg OWI + 1 l Wasser

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagerbedingungen: vor Wärme geschützt und trocken lagern

Aussehen: weißes Pulver

Zusatzinformation

Palettengewicht: 48 x 12,5 = 600kg

Palettenmaße: 120/80/max. 110 cm

Inhaltstoffangaben

Inhaltsstoffe: Zucker, Quellmehl (Kartoffel), **Hühnereiweiß***, WEIZENMEHL * Eiprodukt
(in absteigender Reihenfolge)
aus Bodenhaltung

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

→ Keine Deklaration erforderlich

→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäcke (verpackte Ware)

Rezept: Kokosmakronen

Verkehrsbezeichnung: Kokosmakronen

Zutaten: Zucker, Kokosett, **Hühnereiklar**, Quellmehl, Wasser, Invertzucker, **Weizenmehl**

Dieses Computer-Datenblatt ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druck per 03.09.2018

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



Artikelbezeichnung: Makronenmix 1884 12,5 kg

Artikel-Nr.: 03902

EAN: 9005856039021

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1660 kJ (396 kcal)
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	92,5 g
davon Zucker	81,5 g
Ballaststoffe	0,7 g
Eiweiß	4,4 g
Salz	0,1 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 03.09.2018

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.