



Idun Perma, sekk 20 kg

Skal benyttes til brød, boller og rundstykker (Kategori 7.1) jf vedlegg 2 i Forskrifter om tilsetningsstoffer til næringsmidler. Bakehjelpemiddel i pulverform for kjøle- og frysebakst. For alle typer gjærbakst hvor man slår opp deigemner og setter på kjøll/frys for senere avbaking. Kan også brukes på bakverk med høyt innhold av sammalt mel.

Varenummer: 12574 | EPD-nummer: 5804257 | GTIN: 07072130057905



PRODUSENT:
Idun Industri AS

VAREMERKE:
Idun Industri

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 220 94 848
kundeservice@idun.no
www.idun.no/

262 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Idun Industri

Ingredienser

HVETEMEL, emulgator (E472e*), dekstrose, antiklumpemiddel (E170*) (1), melbehandlingsmiddel (E300*, xylanase, amylase). *Quantum satis, (1) Carry over - skal ikke deklarerer videre i ferdig produkt

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 873,00 g/ 446,00 g
Fett	23,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	21,80 g
- Enumettede fettsyrer	21,80 g
Karbohydrat	49,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	10,30 g
Kostfiber	2,10 g
Protein	7,20 g
Salt	0,60 g
Vann	9,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	12574
EPD-nummer	5804257
GTIN	07072130057905
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	20.12.2024
Oppdatert dato	28.08.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager

