



## Idun Vaffelmiks, sekk 10 kg

Vaffelmiks for tilberedning av gode og myke vafler. Miksen tilsettes kun vann og olje/smør eller margarin. En hel sekk vaffelmiks gir 23 liter vaffelrøre og ca. 300 stk. vaffelplater. 10 kg sekk. Røren er best når den brukes etter svelling, men kan oppbevares kort tid ved behov.

Varenummer: 12415 | EPD-nummer: 636712 | GTIN: 07039010084345



**PRODUSENT:**  
Idun Industri AS

**VAREMERKE:**  
Idun Industri

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 220 94 848  
[kundeservice@idun.no](mailto:kundeservice@idun.no)  
[www.idun.no/](http://www.idun.no/)

**297 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Idun Industri**

## Ingredienser

**HVETEMEL**, sukker, **SKUMMETMELKpulver**, **HELEGGpulver**, rissivelse, emulgator (E475\*\*, E471\*), hevemiddel (E450\*\*, E500\*, E341\*\*), salt \* Quantum satis \*\* Mengdebegrensning

## 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	1 519,00 g/ 362,00 g
Fett	4,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,70 g
- Enumettede fettsyrer	0,80 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	64,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	25,70 g
Kostfiber	2,00 g
Protein	15,00 g
Salt	1,20 g
Vann	10,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	12415
EPD-nummer	636712
GTIN	07039010084345
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.02.2015
Oppdatert dato	22.03.2026

## Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	360 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

