



## RUGBRØD

900 GRM

Varenummer: 013043 | EPD-nummer: 4230868 | GTIN: 07040850130437



**PRODUSENT:**  
Baker Brun Produksjon AS

**VAREMERKE:**  
BAKER BRUN

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

+47 553 49 600  
[kundeservice@bakerbrun.no](mailto:kundeservice@bakerbrun.no)  
[www.bakerbrun.no](http://www.bakerbrun.no)

**201 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra BAKER BRUN**

## Ingredienser

sammalt **HVETE** (35,4%), vann, sammalt **RUG** (8,3%), solsikkekjerner, **HVETEKli** (4,2%), **HVETE** (helkorn) (4,2%), linfrø, gresskarkjerner, **RUGmel** (2,4%), solsikkefrø, gjær, salt, **SOYAkjerner**, tørket **RUGsurdeig** (0,4%), fortykningsmiddel(E412), **HVETEmel** (0,4%), maltet **HVETE**, emulgator(E471), **HVETEGLUTEN**, maltekstrakt av **BYGG**, surhetsregulerende middel(E270), melbehandlingsmiddel(Ascorbinsyre), enzymer(Alfa amylase)

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hasselnøtter, Mandel, Valnøtter), Egg, Melk, Sennep og Sesamfrø**

● 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	1 129 kJ/ 270 kcal
Fett	8,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,20 g
Karbohydrat	33,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Kostfiber	9,60 g
Protein	9,80 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferskt brød
Varenummer	013043
EPD-nummer	4230868
GTIN	07040850130437
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	12.02.2020

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	18 grader (C)
Holdbarhet, total	1 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	1 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Brød-/bakeprodukter
Klasse	Brød