

Dansk Kornbrød

545 gram

Varenummer: 015200 | EPD-nummer: | GTIN: 07040850152002

PRODUSENT:
Baker Brun Produksjon AS

VAREMERKE:
BAKER BRUN

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 553 49 600
kundeservice@bakerbrun.no
www.bakerbrun.no

201 produkter i databasen

Se flere produkter fra BAKER BRUN

Ingredienser

HVETEmel, vann, sammalt **HVETE**, solsikkekjerner, **RUGmel**, linfrø, gjær, **HAVREgryn**, **HVETEGLUTEN**, **SESAMfrø**, hirsefrø, **bokHVETE**, salt, maltmel av **BYGG**, sukker, invertsukker, emulgator(E472e, E471, **SOYAlecitin**), maltekstrakt av **BYGG**, fortykningsmiddel(E412), antiklumpemiddel(E341b), vegetabilsk olje av raps, enzymer(Alfa amylase), melbehandlingsmiddel(Ascorbinsyre), rapsolje

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 25.11.2026

Allergener

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

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

● 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	1 213 kJ/ 290 kcal
Fett	8,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	41,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,50 g
Kostfiber	4,80 g
Protein	10,40 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	015200
EPD-nummer	
GTIN	07040850152002
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	01.02.2016
Oppdatert dato	05.02.2018

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	18 grader (C)
Holdbarhet, total	5 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	5 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 25.11.2026