



## Dansk Kornbrød

545 gram



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



**Baker Brun**  
— STABILT 1892 —

**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

**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

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Havre, Hvete, Rug, Bygg	●	
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk		●
Peanøtter		●
Soya	●	
Nøtter		●
Sesamfrø	●	
Selleri		●
Sennep		●
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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>