



LOFF DEIG

600 gram

Varenummer: 050015 | EPD-nummer: 4221560 | GTIN: 07040850500155



Baker Brun
— STABILT 1848 —

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, sukker, gjær, salt, **hvetegluten**, emulgator (E472e, E471, E322 **soyalecithin**), potetstivelse, fortykningsmiddel (E412), antiklumpmiddel (E341b) vegetabilsk olje av raps, enzymer (alfa amylase), melbehandlingsmiddel (E300),

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Egg, Melk 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	1 044 kJ/ 250 kcal
Fett	1,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,34 g
Karbohydrat	48,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,50 g
Kostfiber	2,20 g
Protein	8,20 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	050015
EPD-nummer	4221560
GTIN	07040850500155
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	07.02.2018

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	70 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