



## HALVSKILLINGSBOLLER DEIG

50 gram

Varenummer: 060012 | EPD-nummer: 4221404 | GTIN: 07040850600121



**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** (58,9%), vann, sukker, vegetabilsk olje av raps, gjær, vegetabilsk fett av kokos, kanel, **MYSEpulver**, salt, **heIEGGpulver**, kardemomme, **MELKesukker**, emulgator(E471, **SOYALecitin**, E472e), **HVETEGlutEN**, **MELKepulver**, aroma(Smør), vegetabilsk olje (raps), **HVETEstivelse**, antioksidanter(E330), farge(E160a), fortykningsmiddel(E412), antiklumpemiddel(E341iii), enzymer(Alfa amylase), melbehandlingsmiddel(Askorbinsyre)

## 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: **Nøtter (Hasselnøtter, Mandel, Valnøtter) 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	1 447 kJ/ 346 kcal
Fett	9,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,60 g
Karbohydrat	55,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	15,30 g
Kostfiber	2,20 g
Protein	7,70 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	060012
EPD-nummer	4221404
GTIN	07040850600121
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	01.11.2019

## 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