



RUNDSTYKKER FIN DEIG

60 gram



Varenummer: 061011 | EPD-nummer: 4221578 | GTIN: 07040850610113



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, salt, gjær, **hvetegluten**, sukker, emulgator (E472e, E471, E322 **soyalecithin**), fortykningsmiddel (E415,E412), antiklumpmiddel (E341b) vegetabilsk olje av raps, enzymer (alfa amylase), melbehandlingsmiddel (E300)

Allergener

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

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	1 057 kJ/ 253 kcal
Fett	1,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	48,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,90 g
Kostfiber	2,00 g
Protein	8,50 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	061011
EPD-nummer	4221578
GTIN	07040850610113
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	08.02.2018

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