



## RUNDSTYKKER SPELT DEIG

75 gram



Varenummer: 061030 | EPD-nummer: 4221412 | GTIN: 07040850610304



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

**SPELT**mel, vann, sammalt **SPELT**, gresskarkjerner, solsikkekjerner, gjær, surdeig av **SPELT**, hampemel, røstet maltmel av **HVETE**, salt, linfrø, maltekstrakt av **BYGG**, **HVETE**mel, risemel, emulgator(E472e, E471, **SOYA**lecitin), **HVETE**GLUTEN, sukker, vegetabilsk olje av raps, antiklumpemiddel(E341c, E341b), melbehandlingsmiddel(Ascorbinsyre), enzymer(Alfa amylase), fortykningsmiddel(E412)

## Allergener

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

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

● 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	1 169 kJ/ 279 kcal
Fett	8,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,50 g
Karbohydrat	38,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,30 g
Kostfiber	3,90 g
Protein	12,40 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	061030
EPD-nummer	4221412
GTIN	07040850610304
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