



## SMÅ FROKOST HAVRE DEIG

55 gram



Varenummer: 061126 | EPD-nummer: 4223459 | GTIN: 07040850611264

**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](mailto:kundeservice@bakerbrun.no)  
[www.bakerbrun.no](http://www.bakerbrun.no)

**201 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra BAKER BRUN**

## Ingredienser

**HVETEmel**, sammalt **HVETE**, vann, **HAVREgryn**, gjær, **HAVREkli**, sukker, **YOGHURTpulver**, salt, vegetabilsk fett og olje(raps, kokos), **HVETEGLUTEN**, emulgator(E471, **SOYAlecitin**, E472e), fortykningsmiddel(E412), antiklumpemiddel(E341b), vegetabilsk olje av raps, enzymer(Alfa amylase), melbehandlingsmiddel(Ascorbinsyre), naturlig **SMØRaroma**, surhetsregulerende middel(E330), farge(E160a)

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete, Håvre	●	
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 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	1 098 kJ/ 256 kcal
Fett	3,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	46,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,50 g
Kostfiber	4,80 g
Protein	8,70 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	061126
EPD-nummer	4223459
GTIN	07040850611264
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