



SUKKEBRØDBUNN

560 gram

Varenummer: 283025 | EPD-nummer: 4230835 | GTIN: 07040852830250



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
www.bakerbrun.no

**201 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra BAKER BRUN**

Ingredienser

sukker, vann, **HVETEmel**, **heIEGGpulver**, hevemiddel(E575, E500, E450a), emulgator(E475), **MELKepulver**, farge(E160),
aroma(Vaniljearoma), salt

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 (Hassel nøtter, 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	1 888 kJ/ 451 kcal
Fett	3,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	53,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	31,80 g
Kostfiber	0,80 g
Protein	8,50 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	283025
EPD-nummer	4230835
GTIN	07040852830250
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	15.02.2018

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