



Idun Havrebase, sekk 20 kg

Skal benyttes til brød, boller og rundstykker (Kategori 7.1) jf vedlegg 2 i Forskrift om tilsetningsstoffer til næringsmidler. 50 % brødbase basert på ulike havreprodukter som gir et grovt og smakfullt brød. Egnert for komponering av forskjellige brøddoppskrifter.

Varenummer: 12541 | EPD-nummer: 4090924 | GTIN: 07072130001243



PRODUSENT:
Idun Industri AS

VAREMERKE:
Idun Industri

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 220 94 848
kundeservice@idun.no
www.idun.no/

301 produkter i databasen

Se flere produkter fra Idun Industri

Ingredienser

HAVREMARV(22,30%), **HAVREGRYN** (17,50%), **HVETEKLI**, solsikkekjerner, **BYGGMEL**, sammalt **HAVREMEL**, maltet **HVETEFLAK**, **HVETEGLUTEN**, **HVETEMEL**, maisgrits, surhetsregulerende middel (**E 330**)*, dekstrose* Quantum satis

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Sesamfrø og Melk**

- 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	381,00 g/ 1 599,00 g
Fett	13,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,90 g
- Enumettede fettsyrer	1,90 g
Karbohydrat	43,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,90 g
Kostfiber	13,70 g
Protein	15,80 g
Salt	2,90 g
Vann	9,80 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	12541
EPD-nummer	4090924
GTIN	07072130001243
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.02.2015
Oppdatert dato	09.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager

