



## 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](mailto:kundeservice@idun.no)  
[www.idun.no/](http://www.idun.no/)

**199 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
Egg		●
Fisk		●
Gluten Hvete, Hvetete, Bygg	●	
Melk		●
Nøtter		●
Peanøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Skalldyr		●
Soya		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Bløtdyr		●
Lupin		●

Produktet kan inneholde spor av: **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	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	27.12.2024

## 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

