



Idun Hvetesur 60 i, spann 12 kg

Flytende inaktiv norskprodusert surdeig av hvete. Syregrad 60. Til bruk i hvetebakverk og blandingsbrød. Gir økt smak og aroma, god skorpe, samt smidigere deig. Syrlig hvetesmak og nøytral, lys farge.

Varenummer: 30407 | EPD-nummer: 5390778 | GTIN: 07072130037112



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

HVETEMEL (44,9%), vann, stabilisator (xanthan)*, starterkultur. * Teknisk hjelpestoff, skal ikke deklarerer videre i ferdig produkt

Allergener

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

● 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	750,00 g/ 176,00 g
Fett	0,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
- Enumettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	34,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,80 g
Kostfiber	2,30 g
Protein	5,40 g
Salt	0,00 g
Vann	48,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	30407
EPD-nummer	5390778
GTIN	07072130037112
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	20.06.2019
Oppdatert dato	23.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	24 grader (C)
Holdbarhet, total	150 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

