



Idun Rugsur 60 i, spann 12 kg

Flytende inaktiv surdeig av rug i praktisk, hygienisk og stablevennlig spann med hank til bruk i hvetebakverk, blandingsbrød og blandingsbrød med høy rugandel. Gir økt smak og aroma, samt forbedrede bakeegenskaper som smidigere deig og bedre vannopptak. Syrlig rugsmak og nøytral farge.

Varenummer: 30509 | EPD-nummer: 5390786 | GTIN: 07072130037136



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

Vann, sammalt **RUG** (35,6 %), stabilisator (E415)*, starterkultur.* Teknisk hjelpestoff, skal ikke deklarerer videre i ferdig produkt

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Rug	●	
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	547,00 g/ 131,00 g
Fett	0,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	23,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,30 g
Kostfiber	7,00 g
Protein	2,80 g
Salt	0,08 g
Vann	58,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	30509
EPD-nummer	5390786
GTIN	07072130037136
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	20.06.2019
Oppdatert dato	20.04.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	24 grader (C)
Holdbarhet, total	210 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>