



## Idun MH Luftigere bakst, sekk 20 kg

Skal benyttes til brød, boller og rundstykker (Kategori 7.1) jf vedlegg 2 i Forskrift om tilsetningsstoffer til næringsmidler. Bakehjelpemiddel for økt produksjonsstabilitet og ferskholdning. Til grove og fine brøddeiger.

Varenummer: 12065 | EPD-nummer: | GTIN: 07072130052719



**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/)

**301 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Idun Industri**

## Ingredienser

**HVETEMEL**, melbehandlingsmiddel (E 300, amylase)

## 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	1 424,00 g/ 339,00 g
Fett	2,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	66,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,70 g
Kostfiber	3,50 g
Protein	11,90 g
Salt	0,00 g
Vann	14,80 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	12065
EPD-nummer	
GTIN	07072130052719
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	03.07.2020
Oppdatert dato	28.04.2026

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	24 grader (C)
Holdbarhet, total	550 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>

