



KAFFESTANG DEIG

7000 GRM

Varenummer: 060105 | EPD-nummer: 4221339 | GTIN: 07040850601050



Baker Brun
ESTABLISHED 1885

PRODUSENT:
Baker Brun Produksjon AS

VAREMERKE:
BAKER BRUN

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 553 49 600
kundeservice@bakerbrun.no
www.bakerbrun.no

**215 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra BAKER BRUN**

Ingredienser

HVETEmel, vann, sukker, vegetabilsk olje og fett av raps og kokos, aprikoskjerner, fortykningsmiddel(E415, E412, E1414, E401, E404), gjær, **HVETEstivelse**, **MYSEpulver**, emulgator(E471, **SOYALecitin**, E472e), **heIEGGpulver**, salt, kanel, **MELKepulver**, **MELKesukker**, aroma(Smør, Vaniljearoma), **HVETEGLUTEN**, maismel, pasteurisert **EGGehvite**, kardemomme, farge(E160a, E150c, E101, E160e), vegetabilsk fett av kokos, glukosesirup, sitronsyre, konserveringsmiddel(E202), antiklumpemiddel(E341b), vegetabilsk olje av raps, enzymer(Alfa amylase), melbehandlingsmiddel(E300)

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter 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	1 117 kJ/ 265 kcal
Fett	7,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,52 g
Karbohydrat	45,72 g
hvorav	
- Sukkerarter	8,76 g
Kostfiber	1,20 g
Protein	5,60 g (17% *)
Salt	0,15 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	060105
EPD-nummer	4221339
GTIN	07040850601050
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	17.12.2015

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	70 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

GPC Kategori

Klasse	Brød
--------	------