



## BONDESTANG DEIG

12000 GRM

Varenummer: 060120 | EPD-nummer: 4221370 | GTIN: 07040850601203

 **Baker Brun**  
— STABILT 1882 —

**PRODUSENT:**  
Baker Brun Produksjon AS

**VAREMERKE:**  
BAKER BRUN

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 553 49 600  
[kundeservice@bakerbrun.no](mailto:kundeservice@bakerbrun.no)  
[www.bakerbrun.no](http://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, eple, modifisert stivelse, gjær, fortykningsmiddel(E412, E401, E440), kanel, **MYSEpulver**, emulgator(E471, **SOYALecitin**, E472e), surhetsregulerende middel(E330), **heIEGGpulver**, salt, kardemomme, **MELKesukker**, **HVETEGLUTEN**, aroma(Smør), **MELKepulver**, sitronsyre, farge(E160a), konserveringsmiddel(E202), **HVETEstivelse**, antiklumpemiddel(E341b), stabilisator(E333), 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	1 133 kJ/ 268 kcal
Fett	6,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,52 g
Karbohydrat	47,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	19,20 g
Kostfiber	1,30 g
Protein	5,20 g (16% *)
Salt	0,14 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	060120
EPD-nummer	4221370
GTIN	07040850601203
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	23.12.2015

## 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
--------	------