



## WIENERSTANG DEIG

9000 GRM

Varenummer: 071010 | EPD-nummer: 4230876 | GTIN: 07040850710103



Baker Brun  
— STABILT 1848 —

**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

**HVETE**mel, vegetabilsk olje og fett ( raps og kokos), vann, sukker, aprikoskjerner, **EGG**, **MANDLER**, glykose, **SEMULE (HVETE)**, rapsolje, salt, emulgator(E472e, E471, E475, **SOY**le **cit**in), gjær, salt, fortykningsmiddel(E412), farge(E160a, E160b), naturlig aroma (smør), sitronsyre, **HVETEGLUTEN**, konserveringsmiddel(E200), antiklumpemiddel(E170), aroma, melbehandlingsmiddel(E300), enzymer(Alfa amylase)

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Melk 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	1 521 kJ/ 364 kcal
Fett	19,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,40 g
Karbohydrat	40,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	12,40 g
Kostfiber	1,40 g
Protein	6,40 g (19% *)
Salt	0,60 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	071010
EPD-nummer	4230876
GTIN	07040850710103
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	18.12.2015

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