



## FITNESS BAGUETT

5000 GRM

Varenummer: 092463 | EPD-nummer: 4235131 | GTIN: 07040850924630



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

**HVETEmel**, vann, helkorn **HVETE**, **HAVREgryn**, **RUGmel**, linfrø, solsikkefrø, salt, gjær, **SOYAkjerner**, vegetabilsk olje av raps fullherdet raps og kokos, **HVETEGLUTEN**, røstet maltmel av **HVETE**, fortykningsmiddel(E412), vegetabilsk olje av raps, maltet **HVETE**, emulgator(E471,**SOYAlcitinE472e**), sukker, surhetsregulerende middel(E330, E270), melbehandlingsmiddel(E300), maltekstrakt av **BYGG**, smøraroma, enzymer(Alfa amylase), farge(E160a)

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter, Egg, Melk, Sennep, Sesamfrø og Lupin**

- 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	951 kJ/ 225 kcal
Fett	3,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	38,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,70 g
Kostfiber	2,10 g
Protein	8,30 g (25% *)
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	092463
EPD-nummer	4235131
GTIN	07040850924630
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	21.12.2015

## Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	125 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
--------	------