



Datablad

OPUS 21 bakehjelpemiddel (volum /frys)

Varenr. 705096

EPDNr. 2979045

Vareenhet:

Dato: 28.04.2026

Sist endret: 17.09.2025

Ingredienser	HVETEMEL, HVETEGLUTEN, sukker, emulgator (E472e, E471, E412 og E322 (soyalecithin)), antiklumpemiddel (E341), vegetabilsk olje (raps), enzymer, melbehandlingsmiddel (E300).	
Næringsinnhold tørrvare pr. 100 g	Energi (kJ)	1855 kJ
	Fett	28,3 g
	herav:	
	mettede fettsyrer	14,0 g
	flerumettede fettsyrer	0,8 g
	Karbohydrater	51,3 g
	herav:	
	sukkerarter	24,8 g
	Kostfiber	0,7 g
	Protein	21,6 g
	Salt	0,0 g
Produktinformasjon	Opus 21 er en brødforbedrer/bakefett i pulverform for fremstilling av frosne deiger med lagringstid opptil 6 måneder. Opus 21 er også ypperlig til antirask og direkte avbakte deiger, men da med lavere dosering. Anbefalt dosering: 80 - 50 gram per liter deigvæske.	
Oppbevaring	Tørt, ikke over normal romtemperatur og adskilt fra varer med sterk lukt.	
Spesifikasjoner	Norgesmøllene forholder seg til myndighetskrav (EU krav) når det gjelder innhold av tungmetaller, mykotoksiner, pesticider og mikroorganismer. Norgesmøllenes produkter inneholder ikke genmodifiserte råvarer, tilsetningsstoffer eller aromaer som er merkepliktig i henhold til Matinformasjonsforskriften, Kap II §4. Norgesmøllene forholder seg til HACCP krav og er sertifisert etter ISO 9001:2015 og FSSC 22000.	
Produkttips		