



Produktspecifikation

Datum: 27.8.2025

Grovmalen Mjölblandning

Produktinformation

Ingredienser: Rismjöl, mörkt fullkornsris-mjöl, mörkt fullkornstefmjöl, solrosfrön, majsmjöl (GMO-fri) och psyllium.

Råvarornas ursprung: EU, Psyllium: Indien.

Tillverkningsland: Finland.

Beskrivning: Grov mjölblandning för glutenfri bakning, både för salta och söta produkter.

Tilläggsinformation: Utan konserveringsmedel, utan tillsatser, GMO-fri.

Glutenfrihet: Naturligt glutenfri. Glutenhalt < 20 ppm.

Förpackning och förvaring

Förpackningsstorlekar: 500 g

Förvaring: torrt och svalt.

Hållbarhet: 13 månader från tillverkningsdatum.

Näringsvärde (per 100 g)

Energi	1496 kJ / 351 kcal
Fett	4,9 g, varav mättat 0,8 g
Kolhydrater	66,9 g, varav sockerarter 1,4 g
Kostfiber	6,4 g
Protein	8,6 g
Salt	< 0,1 g



Nettovikt g	Vikt Kfp g	Antal kfp/dfp	Vikt dfp g	EAN kfp	Lev.art.nr
500		7		6 430 041 080 220	273144-11

Bekämpningsmedel och tungmetaller

Produkten uppfyller kraven i förordningarna om bekämpningsmedelsrester (396/2005) och främmande ämnen (915/2023).

Fri från följande allergener

Glutenhaltiga spannmål, mjölk, ägg, soja, fisk, skaldjur, sesam, nötter, jordnöt, selleri, lupin, svaveldioxid och sulfit, senapsfrö samt blötdjur.

Användning

Kan användas för både söta och salta bakverk.

Tillverkare

Virtasalmen Viljatuote Oy

Leverantör

Dietistbyrån Stockholm Efterträdare Allergilivsmedel

Tel: 08-96 66 81

e-post: dietistbyran@allergimat.com

Post, besöks- o leveransadress: Stockholmsvägen 26, 194 61 Upplands Väsby