

# ALLERGIGUIDE - KORVBRÖDSBAGARN



Produktnamn	Gluten	Mjök	Ägg	Sesam	Soja	Nötter (inkl mandel)	Jordnötter	Lupin
<b>KORVBRÖD</b>								
Korvbröd 27 g, 16-pack	x			(x)				
Korvbröd 27 g, 10-pack	x			(x)				
Korvbröd Durum 50 g, 8-pack	x			(x)				
Fiberrika Korvbröd 30 g, 10-pack	x			(x)				
Ekologiska Korvbröd 35 g, 8-pack	x			(x)				
French Hot Dog-bröd 60 g, 6-pack	x							
Brooklyn Hot Dog bun 60 g, 8-pack	x			(x)				

Alla ingredienser är av vegetabiliskt ursprung

Produktnamn	Gluten	Mjök	Ägg	Sesam	Soja	Nötter (inkl mandel)	Jordnötter	Lupin
<b>HAMBURGERBRÖD</b>								
Hamburgerbröd 56 g, 8-pack	x			x				
XL-Hamburgerbröd 90 g, 4-pack	x			x				
Frisco Hamburgerbröd 81 g, 4-pack	x			(x)				
Ekologiska Hamburgerbröd 60 g, 6-pack	x			(x)				
Fiberrika Hamburgerbröd 60 g, 8-pack	x			(x)				
Brooklyn Burger Bun 70 g, 4-pack	x			(x)				
Bistro Brioche Burger Bun 70 g, 4-pack	x			(x)				

(x) kan innehålla spår av. Se spec ingred på enskild artikel.

# E-NUMMERGUIDE - KORVBRÖDSBAGARN

Här följer en E-nummerguide över de i bröd vanligast förekommande E-numren. Observera att alla E-nummer inte förekommer i Lantmännen Unibakes produkter och att även några icke E-nummermärkta finns med.

## E-300 L-Ascorbinsyra

Ascorbinsyra framställs syntetiskt och har flera funktioner i olika livsmedel. Vi tillsätter Ascorbinsyra för att ge mjölet bättre bakegenskaper (stärker glutenkvalitén). I andra livsmedel används Ascorbinsyra bl.a. som näringsämne (vitamin C) och surhetsreglerande medel.

## E-341 Monokalسيومfosfat

Monokalسيومfosfat framställs från kalciumortofosfatsalter av ortofosforsyra. Ortofosforsyra är ett naturligt ämnen som utvinns ur mineraler. Dessa salter framställs från syran. Vi tillsätter det som surhetsreglerande medel i vår surdeg. Användningsområdena är flera inom livsmedelstillverkning, bl.a. till läskedrycker för att ge sur smak, och också som antiklumpningsmedel i pulverprodukter.

## E-471 Mono- och diglycerider av fettsyror

Naturliga ämnen som utvinns ur vegetabiliskt fett. De tillsätts som emulgeringsmedel i rapsoljan vi bakar på. Det ersätter E-322 Lecitin, som vi använde tidigare som emulgeringsmedel.

## E-472e Mono- och diglyceriders diacetylvinsyrastrar

Naturliga ämnen som utvinns ur vegetabiliskt fett. Det tillsätts som emulgeringsmedel och ger också brödet bättre färskhållningsegenskaper.

## E-481 Natriumstearoyl-2-laktylat

Syntetiskt ämne framställs ur mjölksyra och stearinsyra (OBS! Mjölksyra har inget med mjölk att göra). Vi tillsätter det som emulgeringsmedel och det fungerar som degförstärkare och ger brödet volym. (Produkten är kochemärkt.)

**Andra tillsatser som inte är E-nummermärkta**

## Amylas

Amylas är ett enzym som finns naturligt i spannmålet och som har till uppgift att bryta ner stärkelsen i mjölet till enkla sockerarter. För att underlätta spjälkningen av födan vid matsmältningen, har vi människor en liknande typ av enzym i vår saliv.

## Gluten

Gluten är ett protein som finns i de flesta mjölsorter. Ämnet bidrar bl.a. till att göra ljust matbröd luftigt och poröst. Vi tillsätter extra gluten när vi behöver stärka mjölet för att få ett bra bakresultat.

## Surdeg av vete

Surdeg är en deg som består av vetemjöl, vatten och jäst som får jäsa under kontrollerade former för att uppnå ett visst PH och utveckla mjölksyra- och ättiksyrabakterier.

## E-nummer

E-nummer är en beteckning för tillsats i livsmedel. Beteckningssystemet är utvecklat av EU. E-numret består av siffra E följt av tre siffror. E100-E199 används för färgämnen. E200-E299 redovisar konserveringsmedel, E300-E399 för antioxidationsmedel, E400-E499 för emulgerings-, förtjocknings- och stabiliseringsmedel och E500-E999 för övriga tillsatser som t.ex. salter, smakförstärkningsmedel och sötningsmedel. Vid deklaration ska alltid betydelsen av E-numret anges i klartext, t.ex. E414 förtjockningsmedel. (Om en tillsats har fler funktioner avgör ämnets viktigaste funktion sorteringsrubriken.)