

Päiväys	30.3.2016 päivitetty 6.2.2018																											
Tuote	FEELIA PALAPAISTI 3 kg																											
Tuotekuvaus	Kypsä valmis palapaisti. Vakuumiin pakattu. Laktoositon, gluteeniton.																											
Aineosat	Suomalainen naudanliha (65 %) (naudanliha, jodioitu merisuola, rypsiöljy), vesi, sipuli, ruokakerma [kerma (Suomi), maitovalmiste , muunnetut tärkkelykset (mm. muunnettu maissitärkkelys), stabilointiaineet (E471, E466, E460)], muunnettu perunatärkkelys, suola, lihaliemijauhe (maltodekstriini, suola, luontainen aromi, lihauute, sipuli), sokerikulööri, maustepippuri.																											
Ravintosisältö/100 g	<table><tr><td>Energia</td><td>540/129</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>7,0</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>3,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>2,0</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>0,6</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>0,1</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>14,5</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>1,15</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energia	540/129	kJ/kcal	Rasva	7,0	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	3,7	g	Hiilihydraatti	2,0	g	-josta sokereita	0,6	g	Ravintokuitu	0,1	g	Proteiini	14,5	g	Suola	1,15	g	Laktoosi	0	g
Energia	540/129	kJ/kcal																										
Rasva	7,0	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	3,7	g																										
Hiilihydraatti	2,0	g																										
-josta sokereita	0,6	g																										
Ravintokuitu	0,1	g																										
Proteiini	14,5	g																										
Suola	1,15	g																										
Laktoosi	0	g																										
Mikrobiologinen puhtaus	<table><tr><td>Anaerobit bakt.</td><td><2,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Aerobit mikrobit</td><td><3,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Enterobakt.</td><td><1,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>neg</td><td>/25g</td></tr></table>	Anaerobit bakt.	<2,0	CFU log/g	Aerobit mikrobit	<3,0	CFU log/g	Enterobakt.	<1,0	CFU log/g	Salmonella	neg	/25g															
Anaerobit bakt.	<2,0	CFU log/g																										
Aerobit mikrobit	<3,0	CFU log/g																										
Enterobakt.	<1,0	CFU log/g																										
Salmonella	neg	/25g																										
Säilytys	Kuivassa ja viileässä +2 - +6 °C																											
Säilyvyysaika	Avaamaton pakkaus +4 °C min 6 kk Avattu pakkaus +4 °C 5 vrk																											
Pakkaus	ltk 4 x 3 kg = 12 kg FIN-lava 50 x 12 kg = 600 kg																											
EAN	3 kg 6430031896404 4 x 3 kg 6430031896497																											

Valmistus

Kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna välillä sekoittaen kattilan pohjaa myöten.

Yhdistelmäuunissa: Aseta vakuumpussi ritilän tai reikävuuan päällä yhdistelmäuuniin ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 15–20 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Datum	30.3.2016		
Produkt	FEELIA KALOPS 3 kg		
Produktbeskrivning	Mogen färdig kalops. Vakuumförpackad. Laktosfri, glutenfri.		
Ingredienser	Finsk nötkött (65 %) (nötkött, havssalt med jod, rypsolja), vatten, lök, matgrädde [grädde (Finland), mjölkprodukter , modifierade stärkelser (bl.a. modifierad majsstärkelse), stabiliseringsmedel (E471, E466, E460)], modifierad potatisstärkelse, salt, köttbuljong (maltodextrin, salt, naturlig arom, köttextrakt, lök), sockerkulör, kryddpeppar.		
Näringsvärde/100 g	Energi	540/129	kJ/kcal
	Fett	7,0	g
	-varav mättade fettsyror	3,7	g
	Kolhydrat	2,0	g
	-varav sockerarter	0,6	g
	Kostfiber	0,1	g
	Protein	14,5	g
	Salt	1,15	g
	Laktos	0	g
Mikrobiologisk renhet	Anaeroba bakterier.	<2,0	CFU log/g
	Aeroba mikrober	<3,0	CFU log/g
	Enterobacteriaceae	<1,0	CFU log/g
	Salmonella	neg	/25g
Förvaring	Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C		
Hållbarhetstiden	Öppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 5 dagar	
Packning	låda	4 x 3 kg= 12 kg	
	FIN-pallet	50 x 12 kg = 600 kg	
EAN	3 kg	6430031896404	
	4 x 3 kg	6430031896497	

Tillredning

I kastrull eller gryta: Töm påsens innehåll i kastrullen och värm upp medan du tidvis rör om ända från botten.

I kombiugn: Lägg vakuumpförpackningen på gallret eller i en perforerad kantin i kombiugnen och värm upp med ångkokningsfunktionen i +100 °C i ungefär 15–20 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande.