



Valmista hyvää

TUOTESPESIFIKAATIO

Perustiedot

Päiväys	8.3.2016 päivitetty 16.8.2017																											
Tuote	FEELIA RIISTAKIUSAUS 2,5 kg																											
Tuotekuvaus	Kypsä, kuumentamista vaille valmis riistakiusaus. Laktoositon, gluteeniton.																											
Aineosat	Peruna, laktoositon ruokakerma [kerma (Suomi), maitovalmiste , muunnetut tärkkelykset (mm. muunnettu maissitärkkelys), stabilointiaineet (E471, E466, E460)], riistakäristys 11 % [saksanhirvi, vesi, suola, stabilointiaineet (E450, E451)], sipuli, vesi, suola, mustapippuri.																											
Ravintosisältö/100 g	<table><tr><td>Energia</td><td>345/82</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>3,4</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>2,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiihihydraatti</td><td>9,1</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>1,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>0,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>3,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>0,86</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energia	345/82	kJ/kcal	Rasva	3,4	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	2,2	g	Hiihihydraatti	9,1	g	-josta sokereita	1,2	g	Ravintokuitu	0,7	g	Proteiini	3,7	g	Suola	0,86	g	Laktoosi	0	g
Energia	345/82	kJ/kcal																										
Rasva	3,4	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	2,2	g																										
Hiihihydraatti	9,1	g																										
-josta sokereita	1,2	g																										
Ravintokuitu	0,7	g																										
Proteiini	3,7	g																										
Suola	0,86	g																										
Laktoosi	0	g																										
Mikrobiologinen puhtaus	<table><tr><td>Kokonaisbakt.</td><td><2,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Klostridit</td><td><1,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Itiölliset</td><td><1,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>neg</td><td>/25g</td></tr></table>	Kokonaisbakt.	<2,0	CFU log/g	Klostridit	<1,0	CFU log/g	Itiölliset	<1,0	CFU log/g	Salmonella	neg	/25g															
Kokonaisbakt.	<2,0	CFU log/g																										
Klostridit	<1,0	CFU log/g																										
Itiölliset	<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 2,5 kg = 10 kg FIN-lava 50 x 10 kg = 500 kg																											
EAN	2,5 kg 6430031896190 4 x 2,5 kg 6430031896206																											



Valmista hyvää

TUOTESPESIFIKAATIO Perustiedot

Valmistus

Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 65 mm voideltuun uunivuokaan, tasoita pinta ja paista uunin kiertoilmatoiminnolla +175 °C noin 30 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.



Valmista hyvää

TUOTESPESIFIKAATIO Perustiedot

Datum	8.3.2016																											
Produkt	FEELIA VILTFRESTELSE 2,5 kg																											
Produktbeskrivning	Mogen, till uppvärmning färdig viltfrestelse. Laktosfri, glutenfri.																											
Ingredienser	Potatis, laktosfri matgrädde [grädde (Finland), mjolkprodukter , modifierade stärkelsor (bl.a. modifierad majsstärkelse), stabiliseringsmedel (E471, E466, E460)], viltskav 11 % [kronhjort, vatten, salt, stabiliseringsmedel (E450, E451)], lök, vatten, salt, svartpeppar.																											
Näringsvärde/100 g	<table><tr><td>Energi</td><td>345/82</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>3,4</td><td>g</td></tr><tr><td>-varav mättade fettsyror</td><td>2,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Kolhydrat</td><td>9,1</td><td>g</td></tr><tr><td>-varav sockerarter</td><td>1,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Kostfiber</td><td>0,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Protein</td><td>3,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Salt</td><td>0,86</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktos</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energi	345/82	kJ/kcal	Fett	3,4	g	-varav mättade fettsyror	2,2	g	Kolhydrat	9,1	g	-varav sockerarter	1,2	g	Kostfiber	0,7	g	Protein	3,7	g	Salt	0,86	g	Laktos	0	g
Energi	345/82	kJ/kcal																										
Fett	3,4	g																										
-varav mättade fettsyror	2,2	g																										
Kolhydrat	9,1	g																										
-varav sockerarter	1,2	g																										
Kostfiber	0,7	g																										
Protein	3,7	g																										
Salt	0,86	g																										
Laktos	0	g																										
Mikrobiologisk renhet	<table><tr><td>Totalantal bakterier</td><td><2,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Clostr.</td><td><1,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Sporer</td><td><1,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>neg</td><td>/25g</td></tr></table>	Totalantal bakterier	<2,0	CFU log/g	Clostr.	<1,0	CFU log/g	Sporer	<1,0	CFU log/g	Salmonella	neg	/25g															
Totalantal bakterier	<2,0	CFU log/g																										
Clostr.	<1,0	CFU log/g																										
Sporer	<1,0	CFU log/g																										
Salmonella	neg	/25g																										
Förvaring	Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C																											
Hållbarhetstiden	<table><tr><td>Oöppnad</td><td>+4 °C min 6 månade</td></tr><tr><td>Öppnade förpackningar</td><td>+4 °C till 5 dagar</td></tr></table>	Oöppnad	+4 °C min 6 månade	Öppnade förpackningar	+4 °C till 5 dagar																							
Oöppnad	+4 °C min 6 månade																											
Öppnade förpackningar	+4 °C till 5 dagar																											
Packning	<table><tr><td>låda</td><td>4 x 2,5 kg = 10 kg</td></tr><tr><td>FIN-pallet</td><td>50 x 10 kg = 500 kg</td></tr></table>	låda	4 x 2,5 kg = 10 kg	FIN-pallet	50 x 10 kg = 500 kg																							
låda	4 x 2,5 kg = 10 kg																											
FIN-pallet	50 x 10 kg = 500 kg																											
EAN	<table><tr><td>2,5 kg</td><td>6430031896190</td></tr><tr><td>4 x 2,5 kg</td><td>6430031896206</td></tr></table>	2,5 kg	6430031896190	4 x 2,5 kg	6430031896206																							
2,5 kg	6430031896190																											
4 x 2,5 kg	6430031896206																											
Tillredning	Töm påsens innehåll i en GN ½ 65 mm smord ugnform, jämna ut ytan och grädda med ugnens varmlufffunktion i +175 °C i ungefär 30 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande.																											