

---

<b>Päiväys</b>	9.11.2017 päivitetty 31.8.2018																											
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA TIMJAMIJUUREKSET 2,5 kg</b>																											
<b>Tuotenumero</b>	1070																											
<b>Tuotekuvaus</b>	Maustettu, kypsennetty seos lisäkkeeksi ja grillattavaksi. Vakuumiin pakattu. Laktoositon, gluteeniton.																											
<b>Aineosat</b>	oranssi porkkana, keltainen porkkana, kyssäkaali, rapsiöljy, sokeri, suola, timjami. Juuresten osuus 98 %.																											
<b>Ravintosisältö/100 g</b>	<table><tr><td>Energia</td><td>149/36</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>0,9</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>0,1</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>5,7</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>4,4</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>1,4</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>0,4</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>0,5</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energia	149/36	kJ/kcal	Rasva	0,9	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,1	g	Hiilihydraatti	5,7	g	-josta sokereita	4,4	g	Ravintokuitu	1,4	g	Proteiini	0,4	g	Suola	0,5	g	Laktoosi	0	g
Energia	149/36	kJ/kcal																										
Rasva	0,9	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,1	g																										
Hiilihydraatti	5,7	g																										
-josta sokereita	4,4	g																										
Ravintokuitu	1,4	g																										
Proteiini	0,4	g																										
Suola	0,5	g																										
Laktoosi	0	g																										
<b>Mikrobiologinen puhtaus</b>	<table><tr><td>Anaerobit bakt.</td><td>&lt;2,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Aerobit mikrobit</td><td>&lt;3,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Enterobakt.</td><td>&lt;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																										
<b>Säilytys</b>	Kuivassa ja viileässä +2 - +6 °C																											
<b>Säilyvyysaika</b>	Avaamaton pakkaus +4 °C min 2 kk Avattu pakkaus +4 °C 3–5 vrk																											
<b>Pakkaus</b>	ltk 4 x 2,5 kg = 10 kg FIN-lava 50 x 10 kg = 500 kg																											
<b>EAN</b>	2,5 kg 6430031894233 4 x 2,5 kg 6430031894240																											
<b>Valmistus</b>	Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 65 mm uunivuokaan. Sekoita joukkoon 10–15 g öljyä ja paista uunin kiertoilmahjelmalla +175 °C noin 10–15 minuuttia.																											

Tai aseta vakuumpussi ritilän tai reikävuolan päällä yhdistelmäuuniin. Kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 15 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

<b>Produkt</b>	<b>FEELIA TIMJANROTRUKTER 3 kg</b>		
Artikelnummer	1070		
<b>Produktbeskrivning</b>	Smaksatt, gräddad blandning som kan användas som tillägg och grillning. Laktosfri, glutenfri.		
<b>Ingredienser</b>	orange morot, gul morot, kålrabbi, rapsolja, socker, salt, timjan. Innehåller rotsaker 98 %.		
<b>Näringsvärde/100 g</b>	Energi	149/36	kJ/kcal
	Fett	0,9	g
	-varav mättade fettsyror	0,1	g
	Kolhydrat	5,7	g
	-varav sockerarter	4,4	g
	Kostfiber	1,4	g
	Protein	0,4	g
	Salt	0,5	g
	Laktos	0	g
<b>Mikrobiologisk renhet</b>	Anaeroba bakterier.	<2,0	CFU log/g
	Aeroba mikrober	<3,0	CFU log/g
	Enterobacteriaceae	<1,0	CFU log/g
	Salmonella	neg	/25g
<b>Förvaring</b>	Förvaras torrt och svalt +2 - +6°C		
<b>Hållbarhetstiden</b>	Öppnad	+4 °C min 2 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3–5 dagar	
<b>Packning</b>	låda	4 x 2,5 kg= 10 kg	
	FIN-pallet	50 x 10 kg = 500 kg	
<b>EAN</b>	2,5 kg	6430031894233	
	4 x 2,5 kg	6430031894240	
<b>Tillredning</b>	Töm påsens innehåll i en GN ½ 65 mm ugnform. Blanda i 10–15 g olja och grädda med ugnens varmluftsprogram +175 °C i ungefär 10–15 minuter. Eller Lägg vakuumpförpackningen ovanpå gallret eller i en perforerad kantin i en kombiugn. Värm upp med ångfunktionen i +100 °C i ungefär 15 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande.		