



Valmista hyvää

TUOTESPESIFIKAATIO

Perustiedot

Päiväys	31.8.2017 päivitetty 12.2.2018																											
Tuote	FEELIA OHRAPUURO 3 kg																											
Tuotenumero	1103																											
Tuotekuvaus	Kypsä, vakuumiin pakattu ohrapuuro. Laktoositon.																											
Aineosat	Vesi, laktoositon ruokakerma [kerma (Suomi), maitovalmiste , ohrasuurimo (12 %), muunnetut tärkkelykset (mm. muunnettu maissitärkkelys), stabilointiaineet (E471, E466, E460)], suola.																											
Ravintosisältö/100 g	<table><tr><td>Energia</td><td>302/72</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>3,2</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>2,0</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>8,7</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>0,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>1,3</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>1,4</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	302/72	kJ/kcal	Rasva	3,2	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	2,0	g	Hiilihydraatti	8,7	g	-josta sokereita	0,8	g	Ravintokuitu	1,3	g	Proteiini	1,4	g	Suola	0,5	g	Laktoosi	0	g
Energia	302/72	kJ/kcal																										
Rasva	3,2	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	2,0	g																										
Hiilihydraatti	8,7	g																										
-josta sokereita	0,8	g																										
Ravintokuitu	1,3	g																										
Proteiini	1,4	g																										
Suola	0,5	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 4 kk Avattu pakkaus +4 °C 5 vrk																											
Pakkaus	ltk 4 x 3 kg = 12 kg FIN-lava 50 x 9 kg = 600 kg																											
EAN	3 kg 6430031890891 4 x 3 kg 6430031890907																											
Valmistus	Tyhjennä puuro voideltuun vuokaan ja kuumenna +150 °C noin 20 minuuttia. Tai aseta vakuumpussi ritilän tai reikävuolan päällä yhdistelmäuniin ja kuumenna höyrytoiminnolla 100 °C noin 15																											



Valmista hyvää

TUOTESPESIFIKAATIO Perustiedot

minuuttia. Tai tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna välillä sekoittaen kattilan pohjaa myöten. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.



Valmista hyvää

TUOTESPESIFIKAATIO
Perustiedot

Produkt	FEELIA KORNGRYNSGRÖT 3 kg		
Artikelnummer	1103		
Produktbeskrivning	Mogen korngrynsgröt. Vakuumförpackad. Laktosfri.		
Ingredienser	Vatten, laktosfri matgrädde [grädde (Finland), mjolkprodukter , modifierade stärkelsor (bl.a. modifierad majsstärkelse), korngryn (12 %), stabiliseringsmedel (E471, E466, E460)], salt.		
Näringsvärde/100 g	Energi	302/72	kJ/kcal
	Fett	3,2	g
	-varav mättade fettsyror	2,0	g
	Kolhydrat	8,7	g
	-varav sockerarter	0,8	g
	Kostfiber	1,3	g
	Protein	1,4	g
	Salt	0,5	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 4 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	6430031890891	
	4 x 3 kg	6430031890907	
Tillredning	Lägg vakuumförpackningen på gallret eller i en perforerad kanti i kombiugnen och värm upp med ångkokningsfunktionen i +100 °C i ungefär 15 minuter eller töm påsens innehåll i kastrullen och värm upp medan du tidvis rör om ända från bottnen. Uppvärmningstiderna är riktgivande.		