


Päiväys	30.3.2016 päivitetty 6.2.2018	
Tuote	FEELIA PALAPAISTI 3 kg	
Tuotenumero	1346	
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.	
		
	Raaka-aineiden kotimaisuusaste 96 %.	
Ravintosisältö/100 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	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
	EUR-lava	48 x 12 kg = 576 kg




Valmista hyvää

TUOTESPESIFIKAATIO
Perustiedot

2

EAN	3 kg	6430031896404
	4 x 3 kg	6430031896497

Valmistus

Datum	30.3.2016		
Produkt	FEELIA KALOPS 3 kg		
Artikelnummer	1346		
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.		
	Innehåller 96 procent finska råvaror.		
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	Oppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 5 dagar	
Packning	låda	4 x 3 kg= 12 kg	
	EUR-pallett	48 x 12 kg = 576 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.