



<b>Päiväys</b>	4.4.2016 päivitetty 16.5.2018 tarkastettu 28.3.2019																											
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA KASVISSEKOITUS POHJOINEN 2,5 kg</b>																											
<b>Tuotekuvaus</b>	Maustettu, esikypsennetty seos lisäkkeeksi ja grillattavaksi. Vakuumiin pakattu, laktoositon, gluteeniton.																											
<b>Aineosat</b>	Oranssi porkkana, kyssäkaali, keltainen porkkana, sokeri, rapsiöljy, suola, timjami, rakuuna.																											
<b>Ravintosisältö/100 g</b>	<table><tr><td>Energia</td><td>178/42</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>1,2</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>0,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>6,3</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>6,1</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>2,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>0,6</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>0,44</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energia	178/42	kJ/kcal	Rasva	1,2	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,2	g	Hiilihydraatti	6,3	g	-josta sokereita	6,1	g	Ravintokuitu	2,2	g	Proteiini	0,6	g	Suola	0,44	g	Laktoosi	0	g
Energia	178/42	kJ/kcal																										
Rasva	1,2	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,2	g																										
Hiilihydraatti	6,3	g																										
-josta sokereita	6,1	g																										
Ravintokuitu	2,2	g																										
Proteiini	0,6	g																										
Suola	0,44	g																										
Laktoosi	0	g																										
<b>Mikrobiologinen puhtaus</b>	<table><tr><td>Aerobiset mikrobit</td><td>&lt;10 000</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobiset mikrobit</td><td>&lt;1 000</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobit sulf. pelk. bakt.</td><td>&lt;10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Itiölliset bakteerit</td><td>&lt;1</td><td>pmy/g</td></tr></table>	Aerobiset mikrobit	<10 000	pmy/g	Anaerobiset mikrobit	<1 000	pmy/g	Anaerobit sulf. pelk. bakt.	<10	pmy/g	Itiölliset bakteerit	<1	pmy/g															
Aerobiset mikrobit	<10 000	pmy/g																										
Anaerobiset mikrobit	<1 000	pmy/g																										
Anaerobit sulf. pelk. bakt.	<10	pmy/g																										
Itiölliset bakteerit	<1	pmy/g																										
<b>Säilytys</b>	Kuivassa ja viileässä +2 - +6 °C																											
<b>Säilyvyysaika</b>	Avaamaton pakkaus +4 °C min 60 vrk Avattu pakkaus +4 °C 3 vrk																											
<b>Pakkaus</b>	ltk 4 x 2,5 kg = 10 kg EUR-lava 48 x 10 kg = 480 kg																											
<b>EAN</b>	2,5 kg 6430031894134 4 x 2,5 kg 6430031894141																											
<b>Valmistus</b>	Paistettuna: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 65 mm uunivuokaan. Sekoita joukkoon 10–15 g öljyä ja paista uunin kiertoilmaohjelmalla +175 °C noin 10–15 minuuttia.																											



TUOTESPESIFIKAATIO  
Perustiedot

---

Höyrytettyinä: Aseta vakuumpussi ritilän tai reikävuolan päällä yhdistelmäuuniin. Kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 15 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.



<b>Produkt</b>	<b>FEELIA GRÖNSAKSBLANDNING NORRA 2,5 kg</b>		
<b>Produktbeskrivning</b>	Kryddig, förkokt blandningen till tillbehör och grillning. Vakuumförpackad, laktosfri, glutenfri.		
<b>Ingredienser</b>	Orange morot, kålrabbi, gul morot, socker, rapsolja, salt, timjan, dragon.		
<b>Näringsvärde/100 g</b>	Energi	178/42	kJ/kcal
	Fett	1,2	g
	-varav mättade fettsyror	0,2	g
	Kolhydrat	6,3	g
	-varav sockerarter	6,1	g
	Kostfiber	2,2	g
	Protein	0,6	g
	Salt	0,44	g
	Laktos	0	g
<b>Mikrobiologisk renhet</b>	Aeroba mikrober	<10 000	pmy/g
	Anaeroba mikrober	<1 000	pmy/g
	Anaeroba sulfitreducerande bakt.	<10	pmy/g
	Sporbildande bakt.	<1	pmy/g
<b>Förvaring</b>	Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C		
<b>Hållbarhetstiden</b>	Öppnad	+4 °C min 60 dagar	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3 dagar	
<b>Packning</b>	låda	4 x 2,5 kg = 10 kg	
	EUR-pallett	48 x 10 kg = 480 kg	
<b>EAN</b>	2,5 kg	6430031894134	
	4 x 2,5 kg	6430031894141	
<b>Tillredning</b>	Anvisning för tillredning i ugn: 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. Tillredningsanvisning med ångkokning: Lägg vakuumförpackningen ovanpå gallret eller i en perforerad kantin i en kombiugn. Värm upp med ångfunktionen i +100 °C i ungefär 15 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande.		