



<b>Päiväys</b>	30.3.2016 päivitetty 5.12.2017																											
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA TUMMA MANNAPUURO 3 kg</b>																											
<b>Tuotenumero</b>	1109																											
<b>Tuotekuvaus</b>	Kypsä, laktoositon mannapuuro tummasta mannaryynistä.																											
<b>Aineosat</b>	Vesi, laktoositon ruokakerma [ <b>kerma</b> (Suomi), <b>maitovalmiste</b> , muunnetut tärkkelykset (mm. muunnettu maissitärkkelys), stabilointiaineet (E471, E466, E460)], <b>vehnä</b> , suola.																											
	Raaka-aineiden kotimaisuusaste 97 %.																											
<b>Ravintosisältö/100 g</b>	<table><tr><td>Energia</td><td>268/64</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>2,2</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>1,3</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>8,9</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>0,5</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>0,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>1,7</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	268/64	kJ/kcal	Rasva	2,2	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,3	g	Hiilihydraatti	8,9	g	-josta sokereita	0,5	g	Ravintokuitu	0,7	g	Proteiini	1,7	g	Suola	0,5	g	Laktoosi	0	g
Energia	268/64	kJ/kcal																										
Rasva	2,2	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,3	g																										
Hiilihydraatti	8,9	g																										
-josta sokereita	0,5	g																										
Ravintokuitu	0,7	g																										
Proteiini	1,7	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 3 kk Avattu pakkaus +4 °C 5 vrk																											
<b>Pakkaus</b>	ltk 4 x 3 kg = 12 kg EUR-lava 48 x 12 kg = 576 kg																											
<b>EAN</b>	3 kg 6430031890075 4 x 3 kg (alk.2.1.2018) 6430031890921 (uusi kupa)																											

**Valmistus**

Kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna välillä sekoittaen kattilan pohjaa myöten.

Yhdistelmäuunissa: Aseta vakuumpussi rutilän tai reikävuolan päällä yhdistelmäuuniin ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 15 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

<b>Produkt</b>	<b>FEELIA MÖRK MANNAGRYNSGRÖT 3 kg</b>		
Artikelnummer	1109		
<b>Produktbeskrivning</b>	Mogen laktosfri mannagrynsgröt av mörkt mannagryn.		
<b>Ingredienser</b>	Vatten, laktosfri matgrädde [ <b>grädde</b> (Finland), <b>mjolkprodukter</b> , modifierade stärkelsler (bl.a. modifierad majsstärkelse), stabiliseringsmedel (E471, E466, E460)], <b>vete</b> , salt.		
	 Innehåller 97 procent finska råvaror.		
<b>Näringsvärde/100 g</b>	Energi	268/64	kJ/kcal
	Fett	2,2	g
	-varav mättade fettsyror	1,3	g
	Kolhydrat	8,9	g
	-varav sockerarter	0,5	g
	Kostfiber	0,7	g
	Protein	1,7	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 3 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 5 dagar	
<b>Packning</b>	låda	4 x 3 kg = 12 kg	
	EUR-pallet	48 x 12 kg = 576 kg	
<b>EAN</b>	3 kg	6430031890075	
	4 x 3 kg (alk.2.1.2018)	6430031890921 (uusi kupa)	
<b>Tillredning</b>	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 minuter.  
Uppvärmningstiderna är riktgivande.