TUOTESPESIFIKAATIO
Perustiedot

Päiväys	23.11.2012 päivitetty 17.5.2017
Tuote	**FEELIA PUNAJUURILOHKO 2,5 kg**
Tuotenumero	1020
Tuotekuvaus	Vakuumiin pakattu kypsä punajuurilohko lisäkkeeksi ja grillattavaksi. Maidoton, gluteeniton.
Aineosat	Punajuuri 95 %, vesi, rapsiöljy

Raaka-aineiden kotimaisuusaste 99,5 %.

Ravintosisältö/100 g

Energia	162/39	kJ/kcal
Rasvaa	0,7	g
-josta tyydyttyneitä	0	g
Hiilihydraattia	6,6	g
-josta sokereita	6,5	g
Ravintokuituja	2,4	g
Proteiinia	1,5	g
Suolaa	0,1	g

Mikrobiologinen puhtaus

Aerobiset mikrobit	<10	pmy/g
Anaerobiset mikrobit	<10	pmy/g
Anaerobit sulf. pelk. bakt.	<10	pmy/g
Itiölliset bakteerit	<10	pmy/g

Säilytys	Kuivassa ja viileässä	+2 - +6 °C
Säilyvyysaika	Avaamaton pakkaus	+4 °C min 6 kk
	Avattu pakkaus	+4 °C 3-5 vrk
Pakkaus	ltk	4 x 2,5 kg = 10 kg
	EUR-lava	48 x 10 kg = 480 kg
EAN	2,5 kg	6430031894059
	4 x 2,5 kg	6430031894066

Valmistus	Paistettuna: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 65 mm uunivuokaan, paista uunin kiertoilmaohjelmalla +175 °C noin 10–15 minuuttia. Höyrytettynä: Aseta vakuumipussi ritilän tai reikävuoan päällä yhdistelmäuuniin. Kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 15 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Produkt	**Feelia Rödbetsklyftor 2,5 kg**
Produktbeskrivning	Vakuumförpackad mogen rödbetsklyfta till tillbehör och grillning. Mjölkfri, glutenfri.
Artikelnummer	1020
Ingredienser	Rödbeta 95 %, vatten, rapsolja

Innehåller 99,5 procent finska råvaror.

Ravintosisältö/100 g	Energi	162/39	kJ/kcal
	Fett	0,7	g
	-varav mättade	0	g
	Kolhydrat	6,6	g
	-varav sockerarter	6,5	g
	Kostfiber	2,4	g
	Protein	1,5	g
	Salt	0,1	g
Mikrobiologisk renhet	Aeroba mikrober	<10	pmy/g
	Anaeroba mikrober	<10	pmy/g
	Anaeroba sulfitreducerande bakt.	<10	pmy/g
	Sporbildande bakt.	<10	pmy/g

Förvaring	Förvaras torrt och svalt	+2 - +6 °C
Hållbarhetstiden	Oöppnad	+4 °C min 6 kk
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3-5 dagar
Packning	låda	4 x 2,5 = 10 kg
	EUR-pallet	48 x 10 kg = 480 kg
EAN	2,5 kg	6430031894059
	4 x 2,5 kg	6430031894066

Tillredning

I ugn: Töm påsens innehåll i en GN ½ 65 mm ugnsform. Blanda i 10–15 g olja och grädda med ugnens varmluftsprogram +175°C i ungefär 10–15 minuter.
Med ångkokning: Lägg vakuumförpackningen ovanpå gallret eller i en perforerad kantin i en kombiugn. Värm upp med ångkokningsfunktionen i +100°C i ungefär 15 minuter.
Uppvärmningstiderna är riktgivande.