

<b>Päiväys</b>	6.5.2020	
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA KERMAINEN BROILERIKASTIKE 3 kg</b>	
<b>Tuotenumero</b>	1264 (4 x 3 kg), 8264 (3 kg)	
<b>Tuotekuvaus</b>	Valmis, vakuumiin pakattu broilerikastike. Laktoositon, gluteeniton.	
<b>Aineosat</b>	vesi, laktoositon kerma (27 %) [ <b>kerma</b> (Suomi), stabilointiaine (E407)], broilerin liha (24 %) [broilerin filee (Suomi), suola], sipuli, muunnettu maissitärkkelys, kanaliemijauhe [maltodekstriini, suola, luontainen aromi, sipuli, jauhettu kananliha, hapettumisenestoaine (E392)], sitruunatäysmehu, sokeri, suola, rapsiöljy, kurkuma, curry, mustapippuri, rakuuna, persilja, chili	
<b>Ravintosisältö/100 g</b>	Energiaa	567/137 kJ/kcal
	Rasvaa	10,6 g
	-josta tyydyttyneitä	6,7 g
	Hiilihydraattia	4,0 g
	-josta sokereita	1,7 g
	Ravintokuituja	0,2 g
	Proteiinia	6,3 g
	Suolaa	0,88 g
	laktoosia	0 g
<b>Mikrobiologinen puhtaus</b>	Aerobiset mikrobit	<10 pmy/g
	Anaerobiset mikrobit	<10 pmy/g
	Anaerobit sulf. pelk. bakt.	<10 pmy/g
	Itiölliset bakteerit	<10 pmy/g
<b>Säilytys</b>	Kuivassa ja viileässä	+2 – +6 °C
<b>Säilyvyysaika</b>	Avaamaton pakkaus	+4 °C min 6 kk
	Avattu pakkaus	+4 °C 3–5 vrk
<b>Pakkaus</b>	ltk	4 x 3 kg = 12 kg
	EUR-lava	48 x 12 kg = 676 kg
<b>EAN</b>	3 kg	6430031899900
	4 x 3 kg	6430031899917

---

**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 15–20 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

<b>Produkt</b>	<b>FEELIA KRÄMIG KYCKLINGSÅS 3 kg</b>		
<b>Artikelnummer</b>	1264 (4 x 3 kg), 8264 (3 kg)		
<b>Produktbeskrivning</b>	Färdig, vakuumförpackad kycklingsås. Laktosfri, glutenfri.		
<b>Ingredienser</b>	vatten, laktosfri grädde (27 %) [ <b>grädde</b> (Finland), stabiliseringsmedel (E407)], kycklingkött (24 %) [kycklingfilé (Finland), salt], lök, modifierad majsstärkelse, hönsbuljong [maltodextrin, salt, naturlig arom, lök, malt kycklingkött, antioxidationsmedel (E392)], citronjuice, socker, salt, rapsolja, gurkmeja, currypulver, svartpeppar, dragon, persilja, chili		
<b>Näringsvärde/100 g</b>	Energi	567/137	kJ/kcal
	Fett	10,6	g
	-varav mättade	6,7	g
	Kolhydrat	4,0	g
	-varav sockerarter	1,7	g
	Kostfiber	0,2	g
	Protein	6,3	g
	Salt	0,88	g
<b>Mikrobiologisk renhet</b>	Aeroba mikrober	<10	pmy/g
	Anaeroba mikrober	<10	pmy/g
	Anaeroba sulfitreducerande bakt.	<10	pmy/g
	Sporbildande bakt.	<10	pmy/g
<b>Förvaring</b>	Förvaras torrt och svalt	+2 - +6 °C	
<b>Hållbarhetstiden</b>	Öppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3–5 dagar	
<b>Packning</b>	låda	4 x 3 kg = 12 kg	
	EUR-pallett	48 x 12 kg = 576 kg	
<b>EAN</b>	3 kg	6430031899900	
	4 x 3 kg	6430031899917	
<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 vakuumförpackningen 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.		