



TUOTESPESIFIKAATIO
Perustiedot

Päiväys	23.11.2012 Päivitetty 17.5.2017/MK Tarkistettu 18.9.2020/MT
Tuote	FEELIA PUNAJUURILOHKO 2,5 kg
Tuotenumero	1020
Tuotekuvaus	Vakuumiin pakattu kypsä punajuuri lohko lisäkkeeksi ja grillattavaksi. Maidoton, gluteeniton.
Aineosat	Punajuuri 95 %, vesi, rapsiöljy



Raaka-aineiden kotimaisuusaste 99 %.

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: Tyhjä pussin sisältö GN ½ 65 mm uunivuokaan, paista uunin kiertoilmahjelmalla +175 °C noin 10–15 minuuttia. Höyrytettyinä: Aseta vakuumpussi ritilän tai reikävuolan 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 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	Öppnad	+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 ugnform. 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 kanti i en kombiugn. Värm upp med ångkokningsfunktionen i +100°C i ungefär 15 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande.		