


| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|--------------------|--------|---------|----------------------|-----|-------|-----------------------------------|-----|-------|----------------------|-----|-------|------------------|-----|---|--------------|-----|---|-----------|-----|---|-------|-----|---|----------|---|---|
| Päiväys | 30.3.2016 päivitetty 28.10.2019/MK Tarkistettu 17.9.2020/MT | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tuote | FEELIA TUMMA MANNAPUURO 3 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tuotenumero | 8109 (3 kg), 1109 (4 x 3 kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tuotekuvaus | Kypsä, laktoositon mannapuuro tummasta mannaryynistä. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aineosat | Vesi, laktoositon ruokakerma [kerma (Suomi), maitovalmiste , muunnetut tärkkelykset (mm. muunnettu maissitärkkelys), stabilointiaineet (E471, E466, E460)], vehnä , suola. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Raaka-aineiden kotimaisuusaste 97 %. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ravintosisältö/100 g | <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>Hiihihydraatti</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 | Hiihihydraatti | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hiihihydraatti | 8,9 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -josta sokereita | 0,5 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ravintokuitu | 0,7 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteiini | 1,7 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Suola | 0,5 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Laktoosi | 0 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mikrobiologinen puhtaus | <table><tr><td>Aerobiset mikrobit</td><td><10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobiset mikrobit</td><td><10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobit sulf. pelk. bakt.</td><td><10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Itiölliset bakteerit</td><td><10</td><td>pmy/g</td></tr></table> | Aerobiset mikrobit | <10 | pmy/g | Anaerobiset mikrobit | <10 | pmy/g | Anaerobit sulf. pelk. bakt. | <10 | pmy/g | Itiölliset bakteerit | <10 | pmy/g | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 3 kk Avattu pakkaus +4 °C 3 - 5 vrk | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pakkaus | ltk 4 x 3 kg = 12 kg EUR-lava 48 x 12 kg = 576 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EAN | 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 ritilän tai reikävuolan päällä yhdistelmäuuniin ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 15 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

| | | | |
|------------------------------|---|---------------------------|---------|
| Produkt | FEELIA MÖRK MANNAGRYNSGRÖT 3 kg | | |
| Artikelnummer | 8109 (3 kg), 1109 (4 x 3 kg) | | |
| Produktbeskrivning | Mogen laktosfri mannagrynsgröt av mörkt mannagryn. | | |
| Ingredienser | Vatten, laktosfri matgrädde [grädde (Finland), mjolkprodukter , modifierade stärkelsler (bl.a. modifierad majsstärkelse), stabiliseringsmedel (E471, E466, E460)], vete , salt. | | |
| |  Innehåller 97 procent finska råvaror. | | |
| Näringsvärde/100 g | 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 |
| 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 3 månade | |
| | Öppnade förpackningar | +4 °C till 3 - 5 dagar | |
| Packning | låda | 4 x 3 kg = 12 kg | |
| | EUR-pallet | 48 x 12 kg = 576 kg | |
| EAN | 3 kg | 6430031890075 | |
| | 4 x 3 kg (alk.2.1.2018) | 6430031890921 (uusi kupa) | |
| Tillredning | 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.