

<b>Päiväys</b>	7.4.2022/MT päivitetty 7.3.2023/LR	
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA TOFU-NUUDELI 2,5 kg ja 600 g</b>	
<b>Tuotenumero</b>	B8943 (600 g) B1943 (8 x 600 g) B8944 (2,5 kg), B1944 (4 x 2,5 kg)	
<b>Tuotekuvaus</b>	Valmis, vakuumiin pakattu ainesseos mausteisen nuudeliaterian valmistamiseksi. Maidoton.  Aterian valmistusvaiheessa yhtä 2,5 kg pakkausta kohden lisätään 0,8 kg silputtua kiinankaalta, jolloin valmiin ruoan määrä on 3,3 kg.	
<b>Aineosat</b>	Tofu 23 % ( <b>SOIJAPAVUT</b> , vesi, rypsiöljy), täysjyvänuudeli 15 % (täysjyvä <b>VEHNÄ</b> jauho, vesi, suola. Saattaa sisältää <b>KANANMUNA</b> jäämiä), porkkana, paprika, vesi, rapsiöljy, tomaattimurska, maissi, sokeri, soijakastike (vesi, <b>SOIJAProteiinihydrolysaatti</b> , suola), punainen currytahna (chili, galangal, kaffirlimetti, korianteri, sipuli, sitruunaruoho, suola, valkosipuli, vesi), kasvisliemijauhe [suola, maltodekstriini, kasvisjauhe (sipuli, palsternakka, porkkana, purjosipuli), luontainen aromi], valkoviinietikka, tulinen chili-kastike [chili, riisiviinietikka, sokeri, vesi, valkosipuli, suola, sakeuttamisaine (E415)], jodioitu suola, <b>SEESAMINSIEMEN</b> , paprikajauhe, sipulijauhe, valkosipulijauhe, inkivääri, mustapippuri.	
<b>Ravintosisältö/100 g</b>	Energia	808/193 kJ/kcal
	Rasva	10,6 g
	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,0 g
	Hiilihydraatti	16,3 g
	-josta sokereita	3,8 g
	Ravintokuitu	1,9 g
	Proteiini	7,3 g
	Suola	1,0 g
	Laktoosi	0 g
<b>Valmiin aterian ravintosisältö (ohjeen mukaan valmistettu, lisätty 25 % kiinankaalta) / 100 g</b>	Energia	616/147 kJ/kcal
	Rasva	8,0 g
	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,7 g
	Hiilihydraatti	12,3 g
	-josta sokereita	3,2 g
	Ravintokuitu	1,8 g

	Proteiini	5,8	g
	Suola	0,75	g
	Laktoosi	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 2,5 kg = 10 kg 8 x 600 g = 4,8 kg	
	EUR-lava	48 x 10 kg = 480 kg 96 x 4,8 kg = 460,8 kg	
<b>EAN</b>	600 g	6438516009639	
	8 x 600 g	6438516009646	
	2,5 kg	6438516009608	
	4 x 2,5 kg	6438516009615	
<b>Valmistus</b>			
2,5 kg	Valmistus uunissa: Lisää yhtä 2,5 kg pakkausta kohden 0,8 kg silputtua kiinankaalta, kaada seos voideltuun uunivuokaan (GN ½ 65 mm) ja kuumenna +175 °C noin 15–20 minuuttia välillä sekoittaen.		
600 g	Valmistus uunissa: Lisää yhtä 600 g pakkausta kohden 0,2 kg silputtua kiinankaalta, kaada seos voideltuun uunivuokaan ja kuumenna +175 °C noin 15 minuuttia välillä sekoittaen.		
	Mikroaaltouunissa: Laita seos lautaselle ja kuumenna mikrossa noin 4 min välillä sekoittaen.		
	Lämmitysajat ovat ohjeellisia		

<b>Produkt</b>	<b>FEELIA NUDLAR MED TOFU 600 g och 2,5 kg</b>	
Produktnummer	B8943 (600 g) B1943 (8 x 600 g) B8944 (2,5 kg), B1944 (4 x 2,5 kg)	
<b>Produktbeskrivning</b>	Färdig, vakuumpförpackad blandning att förbereda gryddig nudelrätt med tofu. Mjölkfri.	
	När tillagning nudlar, tillsätta 0,8 kg hackad kinakål varvid mängden av den färdig rätt är 3,3 kg.	
<b>Ingredienser</b>	Tofu 23 % ( <b>SOJABÖNOR</b> , vatten, rapsolja), fullkornsnudlar 15 % (fullkorn <b>VETE</b> mjöl, vatten, salt. Kan innehålla spår av <b>ÄGG</b> ), morot, paprika, vatten, rapsolja, krossade tomater, majs, socker, sojasås (vatten, <b>SOJA</b> proteinhydrolysat, salt), röd currypaste (chili, galangal, kafirlime, koriander, lök, citrongräs, salt, vitlök, vatten), grönsaksbuljong [salt, maltodextrin, grönsakspulver (lök, palsternacka, morot, purjolök) naturlig arom], vitvinättika, stark chilisås [chili, risvinättika, socker, vatten, vitlök, salt, förtjockningsmedel (E415)], joderat salt, <b>SESAMFRÖ</b> , paprikapulver, lökpulver, vitlökspulver, ingefära, svartpeppar.	
<b>Näringsvärde/100 g</b>	Energi	808/193 kJ/kcal
	Fett	10,6 g
	-varav mättade fettsyror	1,0 g
	Kolhydrat	16,3 g
	-varav sockerarter	3,8 g
	Kostfiber	1,9 g
	Protein	7,3 g
	Salt	1,0 g
	Laktos	0 g
<b>Näringsvärde till färdig rätt (tillagad enligt anvisningen, 25 % kinakål tillsatt) / 100 g</b>	Energi	616/147 kJ/kcal
	Fett	128 g
	-varav mättade fettsyror	8,0 g
	Kolhydrat	0,7 g
	-varav sockerarter	3,2 g
	Kostfiber	1,8 g
	Protein	5,8 g
	Salt	0,75 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 månader	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3–5 dagar	
<b>Packning</b>	låda	4 x 2,5 kg = 10 kg	
		8 x 600 g = 4,8 kg	
	EUR-pallet	48 x 10 kg = 480 kg	
		96 x 4,8 kg = 460,8 kg	
<b>EAN</b>	600 g	6438516009639	
	8 x 600 g	6438516009646	
	2,5 kg	6438516009608	
	4 x 2,5 kg	6438516009615	
<b>Tillredning</b>			
2,5 kg	Tillredning i ugnen: Tillsätta 0,8 kg hackad kinakål till en 2,5 kg påse, töm blandningen i en smord ugnform (GN ½ 65 mm) och hetta upp i +175 °C ungefär 15 - 20 minuter, rör om ibland.		
600 g	Tillredning i ugnen: Tillsätta 0,2 kg hackad kinakål till en 600 g påse, töm blandningen i en smord ugnform och hetta upp i +175 °C ungefär 15 minuter, rör om ibland.		
	I mikrovågsugn: Sätt portionen på tallrik och hetta upp i ca. 4 minuter, rör om ibland.		
	Uppvärmningstider är riktgivande.		