

Päiväys 28.9.2017
 päivitetty 30.9.2022/MT, 8.2.2023/LR, 16.1.2024/LR, 26.6.2024/CH

Tuote **FEELIA F+ BROILERI-PASTAVUOKA 2,5 kg ja 600 g**

Tuotenumero B8054 (2,5 kg), B1054 (4 x 2,5 kg),
 B1205 (600 g) B1205-1 (8 x 600 g)



Tuotekuvaus Kypsä, kuumentamista vaille valmis pastavuoka.
 Laktoositon. Tuote täyttää Sydänmerkkikriteerit.

Aineosat Vesi, broilerin liha 17 % [broilerin reisipala (Suomi), vesi, jodioitu suola, stabilointiaine (E450, E451), dekstroosi, maltodekstriini, aromi], laktoositon kasvirasvasekoite [rasvaton **MAITO** (Suomi), vesi, rapsiöljy, muunnettu maissi- ja tapiokatärkkelys, emulgointiaine (E472e), aromi, väri (E160a)], pasta (durum**VEHNÄ**, vesi. Saattaa sisältää pieniä määriä **SOIJAA**.), tomaattimurska, sipuli, porkkana, paprika, **VEHNÄ**jauho, laktoositon **VOI** (Suomi), jodioitu suola, sokeri, curryjauhe, basilika.

Ravintosisältö/100 g	Energia	502/120	kJ/kcal
	Rasva	4,6	g
	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,3	g
	Hiilihydraatti	12,7	g
	-josta sokereita	2,6	g
	Ravintokuitu	1,2	g
	Proteiini	6,2	g
	Suola	0,73	g
	Laktoosi	0	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 3 kk
 Avattu pakkaus +4 °C 3–5 vrk

Pakkaus	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
EAN	2,5 kg	6430031897487
	4 x 2,5 kg	6430031897494
	600 g	6430031899320
	8 x 600 g (tuotteen saatavuus tarkistettava erikseen)	6430031899337

Valmistus

2,5 kg

Valmistus uunissa: Tyhjennä pussin sisältö voideltuun uunivuokaan (GN ½ 65 mm), sekoita, tasoita pinta ja paista +200 °C noin 30-40 minuuttia tai kiertoilmatoiminnolla +175 °C noin 30–40 minuuttia.

600 g

Valmistus uunissa: Tyhjennä pussin sisältö voideltuun uunivuokaan, sekoita, tasoita pinta ja paista +200 °C noin 25 minuuttia tai kiertoilmatoiminnolla +175 °C noin 25 minuuttia.

Mikroaaltouunissa: Ota annos lautaselle ja kuumenna mikrossa noin 3 min välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Produkt **FEELIA F+ PASTAGRATÄNG MED KYCKLING 2,5 kg och 600 g**

Artikelnummer B8054 (2,5 kg), B1054 (4 x 2,5 kg),
B1205 (600 g) B1205-1 (8 x 600g)



Produktbeskrivning Färdig, till uppvärmning färdig pastagrätäng.
Laktosfri. Produkten uppfyller Hjärtmärkets kriterier.

Ingredienser Vatten, kycklingkött 17 % [kycklinglårkött (Finland), vatten, joderat salt, stabiliseringsmedel (E450, E451), dextros, maltodextrin, arom], laktosfri vegetabilisk fettblandning [fettfri **MJÖLK** (Finland), vatten, rapsolja, modifierad majs- och tapiokastärkelse, emulgeringsmedel (E472e), arom, färg (E160a)], pasta (durum**VETE**, vatten. Kan innehålla små mängder **SOJA**), krossade tomater, lök, morot, paprika, **VETE**mjöl, laktosfri **SMÖR** (Finland), joderat salt, socker, currypulver, basilika.

Näringsvärde/100 g	Energi	502/120	kJ/kcal
	Fett	4,5	g
	-varav mättade fettsyror	1,2	g
	Kolhydrat	13,5	g
	-varav sockerarter	2,6	g
	Kostfiber	1,3	g
	Protein	5,7	g
	Salt	0,7	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 Öppnad +4 °C min 3 månader
Öppnade förpackningar +4 °C till 3–5 dagar

Packning 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 460,8 kg = 4,8 kg

EAN	2,5 kg	6430031897487
	4 x 2,5 kg	6430031897494
	600 g	6430031899320
	8 x 600 g	6430031899337

(tillgänglighet måste kontrollera)

Tillredning

2,5 kg

Tillredning i ugnen: Töm påsen i en smord ugnform (GN ½ 65 mm), rör om, jämna ytan och grädda i +200 °C ungefär 30–40 minuter eller i varmluftsugn +175 °C ungefär 30–40 minuter.

600 g

Tillredning i ugnen: Töm påsen i en smord ugnform, rör om, jämna ytan och grädda i +200 °C ungefär 25 minuter eller i varmluftsugn +175 °C ungefär 25 minuter.

I mikrovågsugn: Sätt portionen på tallrik och hetta upp i ca. 3 minuter, rör om ibland.

Uppvärmningstiderna är riktgivande.