

| | | | |
|--------------------------------|--|----------------|---------|
| Päiväys | 12.12.2022/LR päivitetty: 11.7.2023/LR, 7.3.2024/LR | | |
| Tuote | FEELIA JUUSTOMESTARIN LOHI 3 kg ja 600 g | | |
| Tuotenumero | B8421 (3 kg), B1421 (4 x 3 kg), B8422 (600 g), B1422 (8 x 600 g) | | |
| Tuotekuvaus | Valmis, vakuumiin pakattu juustoinen lohikastike. Laktoositon, gluteeniton. | | |
| Aineosat | LOHI tai KIRJOLOHI 30 % (Norja, Ruotsi tai Suomi), vesi, laktoositon sulatejuustovalmiste 23 % [vesi, JUUSTO (Suomi), VOI (Suomi), sulatesuolat (E452, E339), sakeuttamisaine (E1442), säilöntäaine (E200)], laktoositon kasvirasvasekoite [rasvaton MAITO (Suomi), vesi, rapsiöljy, muunnettu maissi- ja tapiokatärkkelys, emulgointiaine (E472e), aromi, väri (E160a)], muunnettu perunatärkkelys, sipuli, purjosipuli, jodioitu suola, rapsiöljy, tilli, valkopippuri. Saattaa sisältää ruotoja. | | |
| Ravintosisältö/100 g | Energia | 613/148 | kJ/kcal |
| | Rasva | 11,6 | g |
| | -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 3,9 | g |
| | Hiilihydraatti | 2,8 | g |
| | -josta sokereita | 0,4 | g |
| | Ravintokuitu | 0,1 | g |
| | Proteiini | 8,0 | g |
| | Suola | 0,9 | 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 5 kk | |
| | Avattu pakkaus | +4 °C 3–5 vrk | |

| | | |
|------------------|---|---|
| Pakkaus | ltk | 4 x 3 kg = 12 kg |
| | | 8 x 600 g = 4,8 kg |
| | EUR-lava | 48 x 12 kg = 576 kg |
| | | 96 x 4,8 kg = 460,8 kg |
| EAN | 3 kg | 6438516011519 |
| | 4 x 3 kg | 6438516011526 |
| | 600 g | 6438516012370 |
| | 8 x 600 g | 6438516012387 |
| | <i>(saatavuus tarkistettava erikseen)</i> | |
| Valmistus | 3 kg | Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna noin 15 minuuttia välillä sekoittaen kattilan pohjaa myöten. |
| | | Yhdistelmäuunissa: Aseta vakuumpussi ritilän tai reikävuolan päällä yhdistelmäuuniin ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 15–20 minuuttia. |
| 600 g | Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna noin 10 minuuttia välillä sekoittaen kattilan pohjaa myöten. Mikroaaltouunissa: Ota annos lautaselle ja kuumenna mikrossa noin 4 min välillä sekoittaen. | |
| | Lämmitysajat ovat ohjeellisia. | |

| | | | |
|------------------------------|---|------------------------|---------|
| Produkt | FEELIA OSTMÄSTARENS LAX 3 kg och 600 g | | |
| Artikelnummer | B8421 (3 kg), B1421 (4 x 3 kg), B8422 (600 g), B1422 (8 x 600 g) | | |
| Produktbeskrivning | Färdig, vakuumpförpackad laxsås med ost. Laktosfri, glutenfri. | | |
| Ingredienser | LAX eller REGNBÅGSLAX (Norge, Sverige eller Finland) 30 %, vatten, smältost 23 % [vatten, OST (Finland), SMÖR (Finland), smältsalter (E452, E339), förtjockningsmedel (E1442), konserveringsmedel (E200)], laktosfri vegetabilisk fettblandning [fettfri MJÖLK (Finland), vatten, rapsolja, modifierad majs- och tapiokastärkelse, emulgeringsmedel (E472e), arom, färgämne (E160a)], modifierad potatisstärkelse, lök, purjolök, joderat salt, rapsolja, dill, vitpeppar. Det kan finnas fiskben kvar | | |
| Näringsvärde/100 g | Energi | 613/148 | kJ/kcal |
| | Fett | 11,6 | g |
| | -varav mättade fettsyror | 3,9 | g |
| | Kolhydrat | 2,8 | g |
| | -varav sockerarter | 0,4 | g |
| | Kostfiber | 0,1 | g |
| | Protein | 8,0 | g |
| | Salt | 0,9 | 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 5 månade | |
| | Öppnade förpackningar | +4 °C till 3 - 5 dagar | |
| Packning | låda | 4 x 3kg = 12 kg | |
| | | 8 x 600 g = 4,8 kg | |

| | | |
|--------------------|--|---|
| | EUR-pallet | 48 x 12 kg = 576 kg 96 x 4,8 kg = 460,8 kg |
| EAN | 3 kg | 6438516011519 |
| | 4 x 3 kg | 6438516011526 |
| | 600 g | 6438516012370 |
| | 8 x 600 g <i>(tillgänglighet måste kontrollera)</i> | 6438516012387 |
| Tillredning | | |
| 3 kg | På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och hetta upp ungefär 15 minuter, rör om till botten ibland. I kombiugn: sätt påsen på halster/hålförm och hetta upp med ångkokningsfunktion i +100 °C ungefär 15–20 minuter. | |
| 600 g | På spisen: Töm påsens innehåll i grytan och värm i ca 10 minuter, rör då och då till botten av grytan. I mikrovågsugn: Sätt portionen på tallrik och hetta upp i ca. 4 minuter, rör om ibland. | |
| | Uppvärmningstiderna är riktgivande. | |