
Päiväys	21.4.2021/MT Päivitetty 25.10.2021/MT																											
Tuote	FEELIA KUKKOA VIINISSÄ 3 kg ja 600 g																											
Tuotenumero	8870 (3 kg), 1870 (4 x 3 kg), 8871 (600 g), 1871 (8 x 600 g)																											
Tuotekuvaus	Vakuumiin pakattu, valmis broilerikastike/-pata. Maidoton, gluteeniton.																											
Aineosat	vesi, broilerin liha (31 %) [broilerin reisi-pala (Suomi), vesi, jodioitu suola, stabilointiaineet (E450, 451), dekstroosi, maltodekstriini, aromi], herkkusieni, sipuli, punaviini (sisältää sulfiitteja), pekoni [suomalainen porsaanliha, vesi, suola, stabilointiaineet (E450, E451), dekstroosi, hapettumisenestoaine (E316), säilöntäaine (E250)], muunnettu tärkkelys, lihaliemitiiviste [naudanlihafondi tiiviste (vesi, naudanliha), suola, aromi, hiivauute, naudanliharasva 1,0%, sipulimehutiiviste, muunnettu tärkkelys, sitruunahappo, sakeuttamisaine (E415), auringonkukkaöljy, valkosipuli, hapettumisenestoaine (rosmariiniuute)], fariinisokeri, punaviinietikka [punaviinietikka, väkiviinaetikka (sisältää sulfiitteja)], valkosipuli, kanalihaliemi [kanaliemifondi (vesi, kananliha), suola, hiivauute, aromi (mm. ohra, kananmuna)], sokeri, kananrasva 3,0%, kasvismehutiiviste (purjosipuli, porkkana, sipuli), maltodekstriini, sitruunamehujauhe, sakeuttamisaine (E415), mausteet (pippuri, kurkuma), hapettumisenestoaine (rosmariiniuute)], tomaattipyree, aromiöljy, sokerikulööri, timjami, laakerinlehti, mustapippuri.																											
Ravintosisältö/100 g	<table><tr><td>Energia</td><td>318/76</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>3,3</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>0,9</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>4,8</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>1,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>0,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>6,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>0,9</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energia	318/76	kJ/kcal	Rasva	3,3	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,9	g	Hiilihydraatti	4,8	g	-josta sokereita	1,7	g	Ravintokuitu	0,2	g	Proteiini	6,7	g	Suola	0,9	g	Laktoosi	0	g
Energia	318/76	kJ/kcal																										
Rasva	3,3	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,9	g																										
Hiilihydraatti	4,8	g																										
-josta sokereita	1,7	g																										
Ravintokuitu	0,2	g																										
Proteiini	6,7	g																										
Suola	0,9	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></table>	Aerobiset mikrobit	<10	pmy/g	Anaerobiset mikrobit	<10	pmy/g	Anaerobit sulf. pelk. bakt.	<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 Avattu pakkaus	+4 °C min 6 kk +4 °C 3–5 vrk	
Pakkaus	ltk EUR-lava ltk EUR-lava	4 x 3 kg = 12 kg 48 x 12 kg = 576 kg 8 x 600 = 4,8 kg 96 x 4,8 = 460,8 kg	
EAN	3 kg 4 x 3 kg EUR-lava 600 g 8 x 600 g EUR-lava	6438516006140 6438516006157 6438516006171 6438516006102 6438516006119 6438516006133	
Valmistus			
3 kg	Liedellä: Tyhjä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna noin 15 minuuttia välillä sekoittaen kattilan pohjaa myöten.		
	Yhdistelmäuunissa: Aseta vakuumpussi rutilän tai reikävuolan päällä yhdistelmäuuniin ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 15–20 minuuttia.		
600 g	Mikroaaltouunissa: Ota annos lautaselle ja kuumenna mikrossa noin 3 min välillä sekoittaen.		
	Lämmitysajat ovat ohjeellisia.		

Produkt	FEELIA FRANSK KYCKLINGGRYTA 3 kg och 600 g		
Artikelnummer	8870 (3 kg), 1870 (4 x 3 kg), 8871 (600 g), 1871 (8 x 600 g)		
Produktbeskrivning	Färdig kycklingsås/-gryta. Vakuumpörpackad. Mjölkfri, glutenfri.		
Ingredienser	<p>vatten, kyckling kött (31 %) [kycklinglårkött (Finland), vatten, joderat salt, stabiliseringsmedel (E450, E451), dextros, maltodextrin, arom], champinjon, lök, rödvin (innehåller sulfiter), bacon [finsk griskött, vatten, salt, stabiliseringsmedel (E450, E451), dextros, antioxidationsmedel (E316), konserveringsmedel (E250)], modifierad stärkelse, köttbuljongextrakt [koncentrerad oxköttfond (vatten, oxkött), salt, arom, jästextrakt, nötköttsfett 1,0 %, lökjuicekoncentrat, modifierad stärkelse, citronsyra, fortjockningsmedel (E415), solrosolja, vitlök, antioxidationsmedel (rosmarinextrakt)], farinsocker, rödvinättika [(rödvinättika, spritättika (innehåller sulfiter)), vitlök, kycklingsbuljongextrakt [koncentrerad kycklingköttfond (vatten, kycklingkött), salt, jästextrakt, arom (bl.a. korn, ägg), socker, kycklingsfett 3,0 %, grönsaksjuicekoncentrat (purjolök, morot, lök), modifierad stärkelse, maltodextrin, citronjuicepulver, fortjockningsmedel (E415), kryddar (peppar, gurkmeja), antioxidationsmedel (rosmarinextrakt)], tomatpuré, aromolja, sockerkulör, timjan, lagerblad, svartpeppar.</p>		
Näringsvärde/100 g	Energi	318/76	kJ/kcal
	Fett	3,3	g
	-varav mättade fettsyror	0,9	g
	Kolhydrat	4,8	g
	-varav sockerarter	1,7	g
	Kostfiber	0,2	g
	Protein	6,7	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	Öppnad	+4 °C min 6 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
	låda	8 x 600 g = 4,8 kg
	EUR-pallet	96 x 4,8 = 460,8 kg

EAN	3 kg	6438516006140
	4 x 3 kg	6438516006157
	EUR-pallet	6438516006171
	600 g	6438516006102
	8 x 600 g	6438516006119
	EUR-pallet	6438516006133

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

I mikrovågsugn: Sätt portionen på tallrik och hetta upp i ca. 4 minuter, rör om ibland.

Uppvärmningstiderna är riktgivande.