

| | | |
|--------------------------------|--|-----------------|
| Päiväys | 24.10.20222/LR päivitys 17.11.2023/MT | |
| Tuote g | FEELIA LIHA-PERUNASOSELAATIKKO 3 kg ja 600 g | |
| Tuotenumero | B8399 (3 kg), B1399 (4 x 3 kg), B8400 (600 g), B1400 (8 x 600 g) | |
| Tuotekuvaus | Kypsä, lämmittämistä vaille valmis jauhelihaperunasoselaatikko. Laktoositon, gluteeniton. | |
| Aineosat | Peruna (60 %), vesi, suomalainen naudan jauheliha (13 %) [nautanliha, vesi, perunakuitu, jodioitu suola, stabilointiaineet (E450, E451), psyllium, hapettumisenestoaine (E300)], laktoositon kasvirasvasekoite [rasvaton MAITO (Suomi), vesi, rapsiöljy, muunnettu maissi- ja tapiokatärkkelys, emulgointiaine (E472e), aromi, väri (E160a)], sipuli, laktoositon VOI (Suomi), jodioitu suola, mustapippuri. | |
| | Raaka-aineiden kotimaisuusaste 94 %. | |
| Ravintosisältö/100 g | Energia | 417/100 kJ/kcal |
| | Rasva | 4,9 g |
| | -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 1,9 g |
| | Hiilihydraatti | 10,0 g |
| | -josta sokereita | 0,7 g |
| | Ravintokuitu | 0,9 g |
| | Proteiini | 3,4 g |
| | Suola | 0,7 g |
| | Laktoosi | 0 g |
| Mikrobiologinen puhtaus | Aerobiset mikrobit | <10 000 pmy/g |
| | Anaerobiset mikrobit | <1 000 pmy/g |
| | Anaerobit sulf. pelk. bakt. | <10 pmy/g |
| | Itiölliset bakteerit | <1 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 | 600 g | 6438516012615 |
| | 8 x 600 g | 6438516012622 |
| | <i>(saatavuus tarkistettava erikseen)</i> | |
| | 3 kg | 6438516011786 |
| | 4 x 3 kg | 6438516011793 |

Valmistus


3 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

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

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

| | | | |
|------------------------------|---|------------------------|---------|
| Produkt | FEELIA KÖTT-POTATISMOSLÅDA 3 kg och 600 g | | |
| Artikelnummer | B8399 (3 kg), B1399 (4x 3kg), B8400 (600 g), B1400 (8x 600g) | | |
| Produktbeskrivning | Färdig, till uppvärmning färdig köttfärs-potatismoslåda. Laktosfri, glutenfri. | | |
| Ingredienser | Potatis (60 %), vatten, finsk nötköttfärs (13 %) [nötkött, vatten, potatisfiber, joderat salt, stabiliseringsmedel (E450, E451), psyllium, surhetsreglerande medel (E300)], laktosfri vegetabilisk fettblandning [fettfri MJÖLK (Finland), vatten, rapsolja, modifierad majs- och tapiokastärkelse, emulgeringsmedel (E472e), arom, färg (E160a)], lök, laktosifri SMÖR (Finland), joderat salt, svartpeppar. | | |
| |  Innehåller 94 procent finska råvaror. | | |
| Näringsvärde/100 g | Energi | 417/100 | kJ/kcal |
| | Fett | 4,9 | g |
| | -varav mättade fettsyror | 1,9 | g |
| | Kolhydrat | 10,0 | g |
| | -varav sockerarter | 0,7 | g |
| | Kostfiber | 0,9 | g |
| | Protein | 3,4 | g |
| | Salt | 0,7 | g |
| | Laktos | 0 | g |
| Mikrobiologisk renhet | Aeroba mikrober | <10 000 | pmy/g |
| | Anaeroba mikrober | <1 000 | pmy/g |
| | Anaeroba sulfitreducerande bakt. | <10 | pmy/g |
| | Sporbildande bakt. | <1 | pmy/g |
| Förvaring | Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C | | |
| Hållbarhetstiden | Oppnad | +4 °C min 5 månade | |
| | Öppnade förpackningar | +4 °C till 3 - 5 dagar | |

| | | |
|--------------------|---|---|
| Packning | låda | 4 x 3 kg= 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 | 600 g | 6438516012615 |
| | 8 x 600 g | 6438516012622 |
| | <i>(tillgänglighet måste kontrollera)</i> | |
| | 3 kg | 6438516011786 |
| | 4 x 3 kg | 6438516011793 |
| Tillredning | | |
| 3 kg | 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 | I mikrovågsugn: Sätt portionen på tallrik och hetta upp i ca. 3 minuter, rör om ibland. | |
| | Uppvärmningstiderna är riktgivande. | |