

<b>Päiväys</b>	19.2.2014 päivitetty 5.3.2022, 22.12.2022/LR																								
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA SÄRÄKASVIKSET 2,5 kg ja 600 g</b>																								
<b>Tuotenumero</b>	B8021 (2,5 kg), B1021 (4 x 2,5 kg) B8248 (600 g), B1248 (8 x 600 g)																								
<b>Tuotekuvaus</b>	Maustettu, esikypsennetty seos lisäkkeeksi ja grillattavaksi. Maidoton, gluteeniton.																								
<b>Aineosat</b>	Porkkana, lanttu, palsternakka, suola, rapsiöljy, timjami, basilika. Kasvisten osuus 99 %.																								
<b>Ravintosisältö/100 g</b>	<table><tr><td>Energiaa</td><td>160/38</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasvaa</td><td>0,7</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä</td><td>0,03</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraattia</td><td>6,1</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>4,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuituja</td><td>2,5</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiinia</td><td>0,6</td><td>g</td></tr><tr><td>Suolaa</td><td>0,6</td><td>g</td></tr></table>	Energiaa	160/38	kJ/kcal	Rasvaa	0,7	g	-josta tyydyttyneitä	0,03	g	Hiilihydraattia	6,1	g	-josta sokereita	4,8	g	Ravintokuituja	2,5	g	Proteiinia	0,6	g	Suolaa	0,6	g
Energiaa	160/38	kJ/kcal																							
Rasvaa	0,7	g																							
-josta tyydyttyneitä	0,03	g																							
Hiilihydraattia	6,1	g																							
-josta sokereita	4,8	g																							
Ravintokuituja	2,5	g																							
Proteiinia	0,6	g																							
Suolaa	0,6	g																							
<b>Mikrobiologinen puhtaus</b>	<table><tr><td>Aerobiset mikrobit</td><td>&lt;10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobiset mikrobit</td><td>&lt;10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobit sulf. pelk. bakt.</td><td>&lt;10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Itiölliset bakteerit</td><td>&lt;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	Itiölliset bakteerit	<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																							
<b>Säilytys</b>	Kuivassa ja viileässä +2 – +6 °C																								
<b>Säilyvyysaika</b>	Avaamaton pakkaus +4 °C min 60 vrk Avattu pakkaus +4 °C 2–3 vrk																								
<b>Pakkaus</b>	ltk 4 x 2,5 kg = 10 kg EUR-lava 48 x 10 kg = 480 kg																								
<b>EAN</b>	2,5 kg 6430031894011 4 x 2,5 kg 6430031894028  600 g 6438516000414 8 x 600 g 6438516005297																								
<b>Valmistus</b>	Paistettuna: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 65 mm uunivuokaan. Sekoita joukkoon 10–15 g öljyä ja paista uunin kiertoilmaohjelmalla +175 °C noin 10–15 minuuttia.																								

Höyrytettyinä: Aseta vakuumpussi ritilän tai reikävuolan päällä yhdistelmäuuniin. Kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 15 minuuttia.

Mikroaaltouunissa: Ota annos lautaiselle ja kuumenna mikrossa noin 4 min välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

<b>Produkt</b>	<b>FEELIA GROV ROTSAKSBLANDNING 2,5 kg och 600 g</b>		
Artikelnummer	B8021 (2,5 kg), B1021 (4 x 2,5 kg) B8248 (600g), B1248 (8 x 600 g)		
<b>Produktbeskrivning</b>	Smaksatt, förgräddad blandning som kan användas som tillägg och grillning. Mjölkfri, glutenfri.		
<b>Ingredienser</b>	Morot, kålrot, palsternacka, salt, rapsolja, timjan, basilika. Innehåller grönsaker 99 %.		
<b>Näringsvärde/100 g</b>	Energi	160/38	kJ/kcal
	Fett	0,7	g
	-varav mättade	0,03	g
	Kolhydrat	6,1	g
	-varav sockerarter	4,8	g
	Kostfiber	2,5	g
	Protein	0,6	g
	Salt	0,6	g
<b>Mikrobiologisk renhet</b>	Aeroba mikrober	<100	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>	Oöppnad	+4 °C min 60 dagar	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 2–3 dagar	
<b>Packning</b>	låda	4 x 2,5 kg = 10 kg	
	EUR-pallet	48 x 10 kg = 480 kg	
<b>EAN</b>	2,5 kg	6430031894011	
	4 x 2,5 kg	6430031894028	
<b>Tillredning</b>	Anvisning för tillredning i ugn: Töm påsens innehåll i en GN ½ 65 mm ugnform. Blanda i 10–15 g olja och grädda med varmluftsprogram +175 °C i ungefär 10–15 minuter.		
	Tillredningsanvisning för ångkokning: Lägg vakuumförpackningen ovanpå gallret eller i en hålförm. Värm upp med ångfunktionen i +100 °C i ungefär 15 minuter.		
	I mikrovågsugnen: Sätt portionen på tallrik och hett upp i ca. 4 minuter, rör om ibland. Uppvärmningstiderna är riktgivande.		