

---

<b>Päiväys</b>	18.11.2019/MK Päivitetty 5.3.2021, 12.1.2024/MT																											
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA SOKERISUOLATTU PORKKANA 2,5 kg</b>																											
<b>Tuotenumero</b>	8179 (2,5 kg), 1179 (4 x 2,5 kg)																											
<b>Tuotekuvaus</b>	Vakuumiin pakattu, kypsä porkkanasekoitus. Gluteeniton, vegaaninen.																											
<b>Aineosat</b>	Keltainen porkkana (47 %), oranssi porkkana (47 %), vesi, sokeri, jodioitu suola, rakuuna.																											
<b>Ravintosisältö/100 g</b>	<table><tr><td>Energia</td><td>196/46</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>0,2</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>0,0</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>10,2</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>7,4</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>2,5</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>0,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>0,4</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energia	196/46	kJ/kcal	Rasva	0,2	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,0	g	Hiilihydraatti	10,2	g	-josta sokereita	7,4	g	Ravintokuitu	2,5	g	Proteiini	0,8	g	Suola	0,4	g	Laktoosi	0	g
Energia	196/46	kJ/kcal																										
Rasva	0,2	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,0	g																										
Hiilihydraatti	10,2	g																										
-josta sokereita	7,4	g																										
Ravintokuitu	2,5	g																										
Proteiini	0,8	g																										
Suola	0,4	g																										
Laktoosi	0	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 2 kk Avattu pakkaus +4 °C 3–5 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 6430031894363 4 x 2,5 kg 6430031894370																											

**Valmistus**

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 reikävuoan 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 SOCKERSALTAD MOROT 2,5 kg</b>		
Artikelnummer	8179 (2,5 kg), 1179 (4 x 2,5 kg)		
<b>Produktbeskrivning</b>	Vakuumförpackad, mogna morotsblandning. Glutenfri, vegansk.		
<b>Ingredienser</b>	Gul morot (47 %), orange morot (47 %), vatten, socker, joderat salt, dragon.		
<b>Näringsvärde/100 g</b>	Energi	196/46	kJ/kcal
	Fett	0,2	g
	-varav mättade fettsyror	0,0	g
	Kolhydrat	10,2	g
	-varav sockerarter	7,4	g
	Kostfiber	2,5	g
	Protein	0,8	g
	Salt	0,4	g
	Laktos	0	g
<b>Mikrobiologisk renhet</b>	Aeroba mikrober	<10	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>	Öppnad	+4 °C min 2 månader	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3 - 5 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	6430031894363	
	4 x 2,5 kg	6430031894370	
<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 hålform. Värm upp med ångfunktionen i +100 °C i ungefär 15 minuter.		

---

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

Uppvärmningstiderna är riktgivande.