

| | | | |
|-----------------------------|--|---------|---------|
| Päiväys | 30.3.2016 päivitetty 29.1.2018 | | |
| Tuote | FEELIA KARJALANPAISTI 3 kg | | |
| Tuotekuvaus | Kypsä perinteinen karjalanpaisti. Laktoositon, gluteeniton. | | |
| Aineosat | Suomalainen sianliha (28 %), suomalainen naudanliha (22 %) (naudanliha, jodioitu merisuola, rypsiöljy), vesi, porkkana, sipuli, rapsiöljy, suola, lihaliemijauhe (maltodekstriini, suola, luontainen aromi, lihauute, sipuli), maustepippuri, laakerinlehti. | | |
| Ravintosisältö/100 g | Energia | 432/104 | kJ/kcal |
| | Rasva | 6,1 | g |
| | -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 2,2 | g |
| | Hiilihydraatti | 1,6 | g |
| | -josta sokereita | 1,5 | g |
| | Ravintokuitu | 0,5 | g |
| | Proteiini | 10,3 | g |
| | Suola | 1,18 | g |
| | Laktoosi | 0 | g |

| | | | |
|------------------------------|---|---------------------|-----------|
| Datum | 30.3.2016 | | |
| Produkt | FEELIA KARELSK STEK 3 kg | | |
| Produktbeskrivning | Mogen traditionell karelsk stek. Laktosfri, glutenfri. | | |
| Ingredienser | Finsk griskött (28 %), finsk nötkött (22 %) (nötkött, havssalt med jod, rypsolja), vatten, morot, lök, rapsolja, salt, köttbuljong (maltodextrin, salt, naturlig arom, köttextrakt, lök), kryddpeppar, lagerblad. | | |
| Näringsvärde/100 g | Energi | 432/104 | kJ/kcal |
| | Fett | 6,1 | g |
| | -varav mättade fettsyror | 2,2 | g |
| | Kolhydrat | 1,6 | g |
| | -varav sockerarter | 1,5 | g |
| | Kostfiber | 0,5 | g |
| | Protein | 10,3 | g |
| | Salt | 1,18 | g |
| | Laktos | 0 | g |
| Mikrobiologisk renhet | Anaeroba bakterier. | <2,0 | CFU log/g |
| | Aeroba mikrober | <3,0 | CFU log/g |
| | Enterobacteriaceae | <1,0 | CFU log/g |
| | Salmonella | neg | /25g |
| Förvaring | Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C | | |
| Hållbarhetstiden | Oöppnad | +4 °C min 6 månade | |
| | Öppnade förpackningar | +4°C till 5 dagar | |
| Packning | låda | 4 x 3 kg= 12 kg | |
| | FIN-pallet | 50 x 12 kg = 600 kg | |
| EAN | 3 kg | 6430031895711 | |
| | 4 x 3 kg | 6430031895728 | |
| Tillredning | I kombiugn: Töm påsens innehåll i en GN 1/1 65 mm ugnform och värm upp varmluftpunktion i +200 °C i ungefär 20 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande. | | |