

TUOTESPESIFIKAATIO

Perustiedot

Tuotenumero:	3924110
Nimike:	PARSAKAALI 400G/12/45 VIENTI
Pakkausnimi:	BROCCOLI
Förpackingsnamn:	BROCCOLI
Pitkä tuotenimi:	Apetit 400g Broccoli djupfryst
Lång produktnamn:	Apetit 400g Broccoli djupfryst
Elintarvikenimi:	BROCCOLI BUKETTER
Livsmedelnamn:	BROCCOLI BUKETTER
Tullikoodi:	07108095
Sektori:	VIENTITUOTTEET
Tuotemerkki:	Apetit

Tuotekuvas

Pakkaustiedot

SELITE	Kuluttajapakkaus	Myyntierä	Lava
Yksikkö:	Pussi	Pahvilaatikko	EUR -lava (800*1200 mm)
Viivakoodi:	6430104924119	6430103924110	6430103524112
Nettopaino:	400,0 g	4,8 kg	216,0 kg
Bruttopaino:	411,0 g	5,3 kg	263,5 kg
Pakkausmateriaalin paino:	11,0 g	0,36 kg	25,0 kg
Pituus/Syvyys:	35,0 mm	393,0 mm	120,0 cm
Leveys:	260,0 mm	265,0 mm	80,0 cm
Korkeus:	225,0 mm	200,0 mm	114,4 cm
Bruttotilavuus:	2,05 dm ³	20,83 dm ³	1,1 m ³
Määrä:		12 kpl	5 x 9 = 45 kpl
Pinottavuus (max):			2
Piikkireikä:	Ei		
Vaakasuunnan etäisyys:			
Pystysuunnan etäisyys:			

Tuotteen koostumus

Ainesosat: Parsakaali (Ecuador). Parsakaalit on esikypsennetty.
Produkten innehåller: Broccoli (Ecuador). Broccolin är förväld.

Ravintosisältö

Ravintosisältö/Näringsinnehåll/100 g

Energia/Energi	147/35	kJ/kcal
Rasvaa/Fett	0,00	g
josta tyydyttyneet rasvat/varav mättat fett	0,00	g
josta kertatyydyttymättömät rasvat/varav enkelomättat fett	0,00	g
josta monityyydyttymättömät rasvat/varav fleromättat fettsyror	0,00	g
Kolesterolia/varav kolesterol	0,00	g
Hiilihydraattia/Kolhydrater	2,00	g
josta sokereita/varav sockerarter	2,00	g
josta sokerialkoholeja (polyolit)/varav sockeralkoholer (polyol)	0,00	g
josta tärkkelystä/varav stärkelse	0,00	g
Proteiinia/Protein	4,60	g
Ravintokuitua/Kostfiber	2,50	g
Suola/Salt	0,02	g
Natrium/Natrium	0,00	g
Laktoosia/Laktos	0,00	g
Omega-3-rasvahappoja/Omega-3-fettsyror	0,00	g

Soveltuvuus erityisruokavalioihin

Runsaskuituinen, Runsasproteiininen

Allergeenilista/EU

Allergeeni	Lähde	Sisältää/ Saattaa sisältää/ Ei sisällä
Ei pakollisesti ilm. allergeeneja		
Pähkinät		
Kala		
Gluteenia sisältävät viljat ja -tuotteet		
Lupiini ja lupiinituotteet		
Mantelit		
Saksanpähkinä		
Kananmunat ja kananmunatuotteet		
Pistaasipähkinä		
Parapähkinä		
Maapähkinät ja maapähkinätuotteet		
Queensland-pähkinä (poistuva koodi)		
Maito ja maitotuotteet		
Pekaanipähkinä		
Laktoosi		
Macadamia-pähkinä		
Rikkidioksidi ja sulfiitit		
Hasselpähkinä		
Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet		
Cashewpähkinä		
Selleri ja sellerituotteet		
Karitepähkinä / Shea		
Sinappi ja sinappituotteet		
Hikkoripuun pähkinä		
Soijapavut ja soijatuotteet		
Amerikanjalopähkinä		
Nilviäiset ja nilviäistuotteet		
Sapucaia-pähkinä (Lecythis zabucajo)		
Äyriäiset ja äyriäistuotteet		
Ruis		
Ohra		
Vehnä		
Speltti		
Kaura		
Kamut-vilja		
Tonnikala		
Kuha		
Siimajalkainen		
Rapu		
Jokirapu		
Krilli		

Hummeri		
Katkarapu (Prawns)		
Katkarapu (Shrimp)		
Merikorva		
Karppi		
Bassi		
Anjovis		
Monni		
Turska		
Kampela		
Meriahven		
Kolja		
Kummeliturska		
Ruijanpallas		
Silli		
Dolfiini (Mahi mahi)		
Hauki		
Alaskanseiti		
Lohi		
Napsijat		
Meriantura		
Miekkakala		
Tilapia		
Taimen		
Ahven		
Siika		
Basa		
Bluefish		
Lahna		
Chub		
Char		
Sinisimpukka		
Sydänsimpukka		
Conch simpukka		
Cisco		
Ankerias		
Maljakotilo		
Maa ja merietanat (escargot)		
Makrilli		
Marlin		
Merikala (merikrotti, lotte)		
Simpukka		
Mustekala		
Orange roughy		
Osteri		

Periwinkle		
Punakampela		
Pompano		
Porgy		
Quahaugs		
Rockfish		
Sardiini		
Kampasimpukka		
Hai		
Kuore		
Kalmari		
Sampi		
Piikkikampela		
Shellfish		
Torvisimpukka		
Valkoturska		
Amberjack		
Barracuda		
Bonito		
Butterfish		
Scad		
Croacer		
Cusk		
Cutlassfish		
Dory		
Drum fish		
Escolar		
Jack fish		
Lingcod		
Milkfish		
Oilfish		
Patagonian tootfish		
Puffer		
Schoolmaster		
Skorpionikala		
Sheephead		
Spinefoot		
Swai fish		
Tilefish		
Wolffish		

Säilyvyys ja käyttö

Merkintä:	Parasta ennen
Kuukaudet/päivät:	24/730
Säilytyslämpötila:	min -30 °C max -18 °C
Säilytysohje:	PAKASTE, TUOTE SÄILYY: - pakastelämpötilassa (-18 °C tai kylmemmässä) ks. parasta ennen -merkintä. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.
Förvaring:	FÖRVARING OCH HÅLLBARHET: Djupfryst produkt förvaras i - 18 °C eller kallare. Produktens hållbarhet som fryst, se bäst före -märkningen. Tinad produkt återfrysas ej.
Käyttöohje:	Kattilassa: Kiehauta 1 litra vettä ja lisää ½ pussillista parsakaalia. Kuumenna uudelleen kiehuvaaksi ja keitä 3 minuuttia. Kaada vesi pois. Mausta ja tarjoile. Uunissa: Voitele uunivuoka ja lisää pussillinen (400 g) parsakaalia. Lisää 2 rkl rypsiöljyä ja sekoita. Paista uunissa 10 minuuttia (250 C). Mausta ja tarjoile. Mikroaaltouunissa: Laita ½ pussillista parsakaalia kannelliseen kulhoon ja lisää 2 ruokalusikallista vettä. Kuumenna suurella teholla (800 W) 6 minuuttia. Mausta ja tarjoile.
Bruksanvisning:	I kastrull: Koka upp 1 liter vatten och tillsätt ½ påse broccoli. Låt koka upp igen och koka i 3 minuter. Håll av vattnet. Smaksätt och servera. I ugn: Smörj en ugnform och lägg i en på (400 g) broccoli. Tillsätt 2 msk rapsolja och blanda om. Tillaga i ugn i 10 minuter (250 C). Smaksätt och servera. I mikrovågsugn: Lägg ½ påse broccoli i en skål med lock och tillsätt 2 msk vatten. Värm på hög effekt (800W) i 6 min. Smaksätt och servera.
Merkit ja logot:	Nyckelhålsmärket, Pakkaus Muovi/ PP-PE
