

PRODUKTDATABLAD

Vare nr.	1132	Nettovægt	1 kg.
Varenavn	Fransk Urtepaté Krydderibl.		
Anvendelse	I henhold til kundens egen opskrift. Det er kundens ansvar, at foretage risikovurdering af produktet, samt anvendelighed, i forhold til gældende lovgivning i relation til den tilsigtede anvendelse.		
Opbevaring	Tørt og køligt. Bør ikke udsættes for sollys.		
Holdbarhed	Se varens etiket.		
GMO	Produktet er ikke fremstillet af eller indeholder genmodificeret organismer.		
Bestråling	Produktet og indgående bestanddele er ikke behandlet med ioniserende stråling.		
Emballage	Emballagen er godkendt til kontakt med fødevarer.		
Ingredienser	Kartoffelstivelse, vallepulver (mælk) , natriumkaseinat (mælk) , krydderiblanding (aroma, basilikum, ingefær, peber, sellerisalt , dextrose, muskatnød, kardemomme, timian, merian, antioxidant E300), salt, dextrose (af majs), krydderiblanding (ærter, pastinak, persille), løg, hydr. veg. protein (hvede/soja), hvidløg. "Til fødevarer"		

NÆRINGSINDHOLD PER 100 G.

Energi	1214 kJ / 293,7 kcal
Fedt	1 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrater	48,3 g
- heraf sukkerarter	24,3 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	19,8 g
Salt	14,95 g

Kryta A/S er certificeret i henhold til FSSC 22000

Produktet er produceret i henhold til gældende dansk og EU fødevarerlovgivning, HACCP principperne og god produktionshygiejne.

Produktionen håndterer følgende allergener: Soja, sennep, selleri, gluten, mælk og æggeprotein.

Allergen Statement er tilgængeligt ved efterspørgsel.

OPSKRIFT

2 kg. Svinelever + 4 kg. Brystflæsk, afsværet +
1 kg. Fedtafpuds + 3 kg. Kogende suppe +
1 kg. Røgede snitter, afsværet + 0,080 kg. Nitritsalt
+ 1 kg. Fransk Urtepaté krydderibl.
12,080 kg. Total

Arbejdsgang: Leveren koges i ca. 10 min. og hakkes igennem 6-8 mm hulsleven. Fedtafpuds, røgede snitter og svinebov koges i 30 min. hvorefter det hakkes igennem

Oprettet d. 24-10-2023



6-8 mm hulskiven. Leveren, brystflæsk, fedtafpuds, røgede snitter, Fransk urtepaté og nitrit- og kogesalt blandes sammen og køres til den ønskede grovhed er opnået. Bages i vandbad ved 180 grader i ca. 50 min. eller til en kernetemp. på 75 grader. Afkøles fra 65 grader til under 10 grader på max 3 timer.