



Valmista hyvää

## TUOTESPESIFIKAATIO Perustiedot

**Päiväys** 31.3.2016  
päivitetty 17.5.2018

**Tuote** **FEELIA BROILERIKEITTOAINES 3 kg**

**Tuotenumero** 1002

**Tuotekuvaus** Kypsä nesteetön ainesseos maukkaan broilerikeiton valmistamiseksi, vakuumpakkaus. Laktoositon, gluteeniton.

Keitto ei sisällä lientä. Keiton valmistusvaiheessa yhtä pakkausta kohden lisätään nestettä 2 l, jolloin valmiin keiton määrä on 5 l.

### Ainesosat

Peruna, suomalainen broilerin liha (18 %) [broilerin reisiliha, vesi, glukoosi (dekstroosi), suola, stabilointiaineet (E450, E451)], paprika, porkkana, palsternakka, sipuli, purjosipuli, suola, kanaliemijauhe [maltodekstriini, suola, luontainen aromi, sipuli, jauhettu kananliha, hapettumisenestoaine (rosmariiniuute)], curryjauhe, valkopippuri. Valmiin keiton lihapitoisuus 11 %.



Raaka-aineiden kotimaisuusaste 79 %.

### Ravintosisältö / 100 g

Energia	298/71	kJ/kcal
Rasva	1,6	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,4	g
Hiihihydraatti	9,0	g
-josta sokereita	1,3	g
Ravintokuitu	1,1	g
Proteiini	4,5	g
Suola	1,26	g
Laktoosi	0	g

### Valmiin keiton ravintosisältö (ohjeen mukaan valmistettu) / 100 g

Energia	179/42	kJ/kcal
Rasva	0,9	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,2	g
Hiihihydraatti	5,4	g
-josta sokereita	0,8	g
Ravintokuitu	0,7	g
Proteiini	2,7	g



Valmista hyvää

## TUOTESPESIFIKAATIO Perustiedot

---

Suola	0,76	g
Laktoosi	0	g

### Mikrobiologinen puhtaus

Kokonaisbakt.	<2,0	CFU log/g
Klostridit	<1,0	CFU log/g
Itiölliset	<1,0	CFU log/g
Salmonella	neg	/25g

### Säilytys

Kuivassa ja viileässä +2 - +6 °C

### Säilyvyysaika

Avaamaton pakkaus +4 °C min 6 kk  
Avattu pakkaus +4 °C 5 vrk

### Pakkaus

Itk 4 x 3 kg = 12 kg  
FIN-lava 50 x 12 kg = 600 kg

### EAN

3 kg 6430031895131  
4 x 3 kg 6430031895261

### Valmistus

Kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää 2 litraa nestettä (1,5 l vesi ja 0,5 l kerma). Kuumenna kiehuvaaksi. Yhdistelmäuunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja lisää 2 l nestettä (1,5 l vesi ja 0,5 l kerma). Kuumenna uunin höyrytoiminnolla +100 °C noin 30 min. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.



Valmista hyvää

## TUOTESPESIFIKAATIO Perustiedot

**Datum** 19.4.2017

**Produkt** **FEELIA KYCKLINGSOPPA KONCENTRAT 3 kg**

**Artikelnummer** 1002

**Produktbeskrivning** Mogen ingrediensblandningen till framställning av välsmakande kycklingsoppa. Vakuumförpackad. Laktosfri, glutenfri.

Soppa innehåller inte spad. När tillagning soppa, tillsätta vatten 2 l varvid mängden av den färdiga soppan är 5 l.

### Ingredienser

Potatis, finska kycklingkött (18 %) [kycklinglår kött, vatten, glukos (dextros), salt, stabiliseringsmedel (E450, E451)], paprika, morot, palsternacka, lök, purjolök, salt, hönsbuljong [maltodextrin, salt, naturlig arom, lök, malt kycklingkött, antioxidationsmedel (extrakt av rosmarin)], currypulver, vitpeppar.  
Kötthalt av färdig soppa 11 %.



Innehåller 79 procent finska råvaror.

### Näringsvärde / 100 g

Energi	298/71	kJ/kcal
Fett	1,6	g
-varav mättade fettsyror	0,4	g
Kolhydrat	9,0	g
-varav sockerarter	1,3	g
Kostfiber	1,1	g
Protein	4,5	g
Salt	1,26	g
Laktos	0	g

### Näringsvärde till färdig soppa (tillagad enligt anvisningen) / 100 g

Energi	179/42	kJ/kcal
Fett	0,9	g
-varav mättade fettsyror	0,2	g
Kolhydrat	5,4	g
-varav sockerarter	0,8	g
Kostfiber	0,7	g
Protein	2,7	g
Salt	0,76	g



Valmista hyvää

## TUOTESPESIFIKAATIO Perustiedot

Laktos 0 g

<b>Mikrobiologisk renhet</b>	Totalantal bakterier	<2,0	CFU log/g
	Clostr.	<1,0	CFU log/g
	Sporer	<1,0	CFU log/g
	Salmonella	neg	/25g

**Förvaring** Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C

**Hållbarhetstiden** Öppnad +4 °C min 6 månade  
Öppnade förpackningar +4 °C till 5 vrk

**Packning** låda 4 x 3 kg= 12 kg  
FIN-pallet 50 x 12 kg = 600 kg

**EAN** 3 kg 6430031895131  
4 x 3 kg 6430031895261

**Tillredning** I kastrull eller gryta: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 2 l vätska (1,5 l vatten och 0,5 l grädde). Koka upp.  
I kombiugn: Töm påsens innehåll i en GN ½ 150 mm ugnform och tillsätt 2 l vätska (1,5 l vatten och 0,5 l grädde). Värm upp med ugnens ångfunktionen +100 °C cirka 30 minuter.  
Uppvärmningstiderna är riktgivande.