
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------|--------|-----------|------------------|------|-----------|-----------------------------------|------|-----------|----------------|-----|------|------------------|-----|---|--------------|-----|---|-----------|-----|---|-------|------|---|----------|---|---|
| Päiväys | 1.3.2016 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tuote | FEELIA PUNAJUURISOSEKEITTO 3 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tuotekuvaus | Vakuumiin pakattu punajuurisosekeitto. Valmis keitto sellaisenaan, mutta keitosta pystyy muuntelemaan erilaisia vaihtoehtoja. Laktoositon, gluteeniton. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aineosat | Vesi, punajuri (35 %), peruna, sipuli, omenatäysmehutiiviste, porkkana, palsternakka, rapsiöljy, sokeri, suola, mustapippuri. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ravintosisältö/100 g | <table><tr><td>Energia</td><td>216/52</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>2,0</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>0,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>7,2</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>5,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>1,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>0,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>0,63</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table> | Energia | 216/52 | kJ/kcal | Rasva | 2,0 | g | -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 0,2 | g | Hiilihydraatti | 7,2 | g | -josta sokereita | 5,2 | g | Ravintokuitu | 1,2 | g | Proteiini | 0,7 | g | Suola | 0,63 | g | Laktoosi | 0 | g |
| Energia | 216/52 | kJ/kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rasva | 2,0 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 0,2 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hiilihydraatti | 7,2 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -josta sokereita | 5,2 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ravintokuitu | 1,2 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteiini | 0,7 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Suola | 0,63 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Laktoosi | 0 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mikrobiologinen puhtaus | <table><tr><td>Anaerobit bakt.</td><td><2,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Aerobit mikrobit</td><td><3,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Enterobakt.</td><td><1,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>neg</td><td>/25g</td></tr></table> | Anaerobit bakt. | <2,0 | CFU log/g | Aerobit mikrobit | <3,0 | CFU log/g | Enterobakt. | <1,0 | CFU log/g | Salmonella | neg | /25g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Anaerobit bakt. | <2,0 | CFU log/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aerobit mikrobit | <3,0 | CFU log/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enterobakt. | <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 | ltk 4 x 3 kg= 12 kg FIN-lava 50 x 12 kg = 600 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EAN | 3 kg 6430031895773 4 x 3 kg 6430031895780 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valmistus | Kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna sekoittaen. Yhdistelmäuunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 30 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|------------------------------|---|---------------------|-----------|
| Datum | 1.3.2016 | | |
| Produkt | FEELIA RÖDBETSSOPPA 3 kg | | |
| Produktbeskrivning | Vakuumförpackad rödbetssoppa. Soppan är färdig som sådan men kan varieras till olika alternativ. Laktosfri, glutenfri. | | |
| Ingredienser | Vatten, rödbeta (35 %), potatis, lök, äppeljuicekoncentrat, morot, palsternacka, rapsolja, socker, salt, svartpeppar. | | |
| Näringsvärde/100 g | Energi | 216/52 | kJ/kcal |
| | Fett | 2,0 | g |
| | -varav mättade fettsyror | 0,2 | g |
| | Kolhydrat | 7,2 | g |
| | -varav sockerarter | 5,2 | g |
| | Kostfiber | 1,2 | g |
| | Protein | 0,7 | g |
| | Salt | 0,63 | 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 | Öppnad | +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 | 6430031895773 | |
| | 4 x 3 kg | 6430031895780 | |
| Tillredning | I kastrull eller gryta: Töm påsens innehåll i kastrullen och värm upp medan du blandar om. I kombiugn: Töm påsens innehåll i en GN ½ 150 mm ugnform och värm upp med ångkokningsfunktionen i +100 °C i ungefär 30 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande. | | |