



Valmista hyvää

## TUOTESPESIFIKAATIO Perustiedot

**Päiväys** 7.6.2016  
päivitetty 6.3.2018

**Tuote** **FEELIA HERNEKEITTOAINES 3 kg**

**Tuotenumero** 1004

**Tuotekuvaus** Kypsä vähänesteinen ainesseos maukkaan hernekeiton valmistamiseksi, vakuumpakkaus. Laktoositon, gluteeniton.

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

**Aineosat** Vesi, herne, pekoni (8 %) [suomalainen sianliha, vesi, suola, happamuudensäätöaineet (E325, E262, E331), stabilointiaineet (E450, E451), sakkaroosi, dekstroosi, hapettumisenestoaine (E316), säilöntäaine (E250)], sipuli, suola, maustepippuri, meirami.

### Ravintosisältö / 100 g

Energia	606/144	kJ/kcal
Rasva	3,1	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,0	g
Hiilihydraatti	19,7	g
-josta sokereita	1,9	g
Ravintokuitu	1,6	g
Proteiini	8,4	g
Suola	1,27	g
Laktoosi	0	g

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

Energia	364/86	kJ/kcal
Rasva	1,9	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,6	g
Hiilihydraatti	11,8	g
-josta sokereita	1,1	g
Ravintokuitu	1,0	g
Proteiini	5,0	g
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 3–5 vrk

**Pakkaus**

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

**EAN**

3 kg 6430031895193  
4 x 3 kg 6430031895308

**Valmistus**

Kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää 2 litraa vettä. Keitä hiljalleen noin 10–15 minuuttia välillä sekoittaen. Yhdistelmäunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja lisää 2 l vettä. Keitä uunin höyrytoiminnolla +100 °C noin 40–45 min. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.



Valmista hyvää

TUOTESPESIFIKAATIO  
Perustiedot

**Produkt** **FEELIA ÄRTSOPPA KONCENTRAT 3 kg**

Artikelnummer 1004

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

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

**Ingredienser** Vatten, ärt, bacon (8 %) [finska svinkött, vatten, salt, surhetsreglerande medel (E325, E262, E331), stabiliseringsmedel (E450, E451), sackaros, dextros, antioxidationsmedel (E316), konserveringsmedel (E250)], lök, salt, kryddpeppar, mejram.

**Näringsvärde / 100 g**

Energi	606/144	kJ/kcal
Fett	3,1	g
-varav mättade fettsyror	1,0	g
Kolhydrat	19,7	g
-varav sockerarter	1,9	g
Kostfiber	1,6	g
Protein	8,4	g
Salt	1,27	g
Laktos	0	g

**Näringsvärde till färdig soppa (lagat enligt instruktionerna) / 100 g**

Energi	363/86	kJ/kcal
Fett	1,9	g
-varav mättade fettsyror	0,6	g
Kolhydrat	11,8	g
-varav sockerarter	1,1	g
Kostfiber	1,0	g
Protein	5,0	g
Salt	0,76	g
Laktos	0	g

**Mikrobiologisk renhet** Totalantal bakterier <2,0 CFU log/g  
Clostridium <1,0 CFU log/g



Valmista hyvää

## TUOTESPESIFIKAATIO Perustiedot

---

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 3–5 dagar

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

**EAN** 3 kg 6430031895193  
4 x 3 kg 6430031895308

**Tillredning** I kastrull eller gryta: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 2 l vätska. Låt småkoka i ungefär 10–15 minuter och blanda om då och då.  
I kombiugn: Töm påsens innehåll i en GN ½ 150 mm ugnform och tillsätt 2 l vätska. Värm upp med ugnens ångfunktionen +100 °C cirka 40–45 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande.