
Päiväys	31.3.2016 päivitetty 15.11.2018																											
Tuote	FEELIA TOMAATTIKEITTO 3 kg																											
Tuotekuvaus	Vakuumiin pakattu tomaattikeitto. Maukasta sellaisenaan, mutta keitosta pystyy muuntelemaan erilaisia vaihtoehtoja. Laktoositon, gluteeniton.																											
Aineosat	vesi, tomaattimurska 31 %, esikypsennetty sipuli (sipuli, rypsiöljy), tomaattipyree 6 %, rapsiöljy, sokeri, suola, valkosipuli, oregano, rosmariini, timjami, cayennepippuri.																											
Ravintosisältö/100 g	<table><tr><td>Energia</td><td>313/75</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>4,6</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>0,4</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>6,4</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>4,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>1,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>1,1</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>0,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energia	313/75	kJ/kcal	Rasva	4,6	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,4	g	Hiilihydraatti	6,4	g	-josta sokereita	4,7	g	Ravintokuitu	1,7	g	Proteiini	1,1	g	Suola	0,8	g	Laktoosi	0	g
Energia	313/75	kJ/kcal																										
Rasva	4,6	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,4	g																										
Hiilihydraatti	6,4	g																										
-josta sokereita	4,7	g																										
Ravintokuitu	1,7	g																										
Proteiini	1,1	g																										
Suola	0,8	g																										
Laktoosi	0	g																										
Mikrobiologinen puhtaus	<table><tr><td>Aerobiset mikrobit</td><td><10 000</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobiset mikrobit</td><td><1 000</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobit sulf. pelk. bakt.</td><td><10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Itiölliset bakteerit</td><td><1</td><td>pmy/g</td></tr></table>	Aerobiset mikrobit	<10 000	pmy/g	Anaerobiset mikrobit	<1 000	pmy/g	Anaerobit sulf. pelk. bakt.	<10	pmy/g	Itiölliset bakteerit	<1	pmy/g															
Aerobiset mikrobit	<10 000	pmy/g																										
Anaerobiset mikrobit	<1 000	pmy/g																										
Anaerobit sulf. pelk. bakt.	<10	pmy/g																										
Itiölliset bakteerit	<1	pmy/g																										
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 EUR-lava 48 x 12 kg = 576 kg																											
EAN	3 kg 6430031895551 4 x 3 kg 6430031895568																											



Valmista hyvää

TUOTESPESIFIKAATIO Perustiedot

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.

Produkt	FEELIA TOMATSOPPA 3 kg		
Produktbeskrivning	Vakuumförpackad tomatsoppa. Soppan är färdig som sådan men kan varieras till olika alternativ. Laktosfri, glutenfri.		
Ingredienser	vatten, krossade tomater 31 %, förkokt lök (lök, rypsolja), tomatpuré 6 %, rapsolja, socker, salt, vitlök, oregano, rosmarin, timjan, kajennpeppar.		
Näringsvärde/100 g	Energi	313/75	kJ/kcal
	Fett	4,6	g
	-varav mättade fettsyror	0,4	g
	Kolhydrat	6,4	g
	-varav sockerarter	4,7	g
	Kostfiber	1,7	g
	Protein	1,1	g
	Salt	0,8	g
	Laktos	0	g
Mikrobiologisk renhet	Aeroba mikrober	<10 000	pmy/g
	Anaeroba mikrober	<1 000	pmy/g
	Anaeroba sulfitreducerande bakt.	<10	pmy/g
	Sporbildande bakt.	<1	pmy/g
Förvaring	Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C		
Hållbarhetstiden	Oöppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3–5 dagar	
Packning	låda	4 x 3 kg = 12 kg	
	EUR-pallet	48 x 12 kg = 576 kg	
EAN	3 kg	6430031895551	
	4 x 3 kg	6430031895568	
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.		