
Päiväys	31.3.2016 päivitetty 6.9.2019
Tuote	FEELIA BROILERIKEITTOAINES 3 kg ja 600 g
Tuotenumero	1026 (600 g), 1026-1 (8 x 600 g), 8002 (3 kg), 1002 (4 x 3 kg)
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, suola, glukoosi (dekstroosi, maltodekstriini), stabilointiaine (E450), aromi], paprika, porkkana, palsternakka, sipuli, purjosipuli, suola, kanaliemijauhe [maltodekstriini, suola, luontainen aromi, sipuli, jauhettu kananliha, hapettumisenestoaine (rosmariiniuute)], curryjauhe, valkopippuri. Valmiin keiton lihapitoisuus 11 %.

Ravintosisältö / 100 g

Energia	298/71	kJ/kcal
Rasva	1,6	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,4	g
Hiilihydraatti	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
Hiilihydraatti	5,4	g
-josta sokereita	0,8	g
Ravintokuitu	0,7	g
Proteiini	2,7	g
Suola	0,76	g

Laktoosi 0 g

Mikrobiologinen puhtaus

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

600 g	6430031892130
8 x 600 g	6430031892147
3 kg	6430031895131
4 x 3 kg	6430031895261

Valmistus 3 kg

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.

600g

Valmistusohje kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää 4 desilitraa nestettä (3 dl vesi ja 1 dl kerma). Kuumenna kiehuvaaksi.

Produkt **FEELIA KYCKLINGSOPPA KONCENTRAT 3 kg och 600 g**

Artikelnummer 1026 (600 g), 1026-1 (8 x 600 g), 8002 (3 kg), 1002 (4 x 3 kg)

Produktbeskrivning Mogen ingrediensblandningen till framställning av välsmakande kycklingsoppa. Vakuumpörpackad. 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, salt, glukos (dextros, maltodextrin), stabiliseringsmedel (E450), arom], 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 %.**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
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	Öppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3-5 vrk	
Packning	låda	4 x 3 kg= 12 kg	
	EUR-pallet	48 x 12 kg = 576 kg	
EAN	600 g	6430031892130	
	8 x 600 g	6430031892147	
	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.		