



Päiväys	22.2.2017 päivitetty 15.5.2018 tarkastettu 29.3.2019																											
Tuote	FEELIA KURPITSASOSEKEITTO 3 kg																											
Tuotekuvaus	Vakuumiin pakattu kurpitsasosekeitto. Valmis keitto sellaisenaan, mutta keitosta pystyy muuntelemaan erilaisia vaihtoehtoja. Laktoositon, gluteeniton.																											
Aineosat	Vesi, kurpitsa (27 %), kookoskerma, peruna, tomaattipyree, kasvisliemijauhe [suola, maltodekstriini, kasvisjauhe (sipuli, palsternakka, porkkana, purjosipuli), luontainen aromi], suola, sokeri, valkoviinietikka (sis. sulfiitteja), kumina, chili, mustapippuri.																											
Ravintosisältö/100 g	<table><tr><td>Energia</td><td>197/47</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>3,1</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>2,9</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>3,8</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>1,6</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>0,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>0,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>0,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energia	197/47	kJ/kcal	Rasva	3,1	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	2,9	g	Hiilihydraatti	3,8	g	-josta sokereita	1,6	g	Ravintokuitu	0,8	g	Proteiini	0,7	g	Suola	0,7	g	Laktoosi	0	g
Energia	197/47	kJ/kcal																										
Rasva	3,1	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	2,9	g																										
Hiilihydraatti	3,8	g																										
-josta sokereita	1,6	g																										
Ravintokuitu	0,8	g																										
Proteiini	0,7	g																										
Suola	0,7	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 6430031897166 4 x 3 kg 6430031897173																											



Valmistus

Kattilassa: Tyhjä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna sekoittaen.

Yhdistelmäuunissa: Tyhjä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 30 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Produkt	FEELIA PUMPAPURÉSOPPA 3 kg		
Produktbeskrivning	Vakuumförpackad pumpapurésoppa. Soppan är färdig som sådan men kan varieras till olika alternativ. Laktosfri, glutenfri.		
Ingredienser	Vatten, pumpa (27 %), kokosgrädde (kokosextrakt, vatten), potatis, tomatpuré, grönsaksbuljong [salt, maltodextrin, grönsakspulver (lök, palsternacka, morot, purjolök), naturlig arom], salt, socker, vitvinsvinäger (innehåller sulfit), kummin, chili, svartpeppar.		
Näringsvärde/100 g	Energi	197/47	kJ/kcal
	Fett	3,1	g
	-varav mättade fettsyror	2,9	g
	Kolhydrat	3,8	g
	-varav sockerarter	1,6	g
	Kostfiber	0,8	g
	Protein	0,7	g
	Salt	0,7	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 5 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3 - 5 dagar	
Packning	låda	4 x 3kg = 12 kg	
	EUR-pallet	48 x 12 kg = 576 kg	
EAN	3 kg	6430031897166	
	4 x 3 kg	6430031897173	
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.		