

---

<b>Päiväys</b>	9.3.2016 päivitetty 15.5.2018																											
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA PURJO-PERUNASOSEKEITTO 3 kg</b>																											
<b>Tuotekuvaus</b>	Vakuumiin pakattu purjo-perunasosekeitto. Valmis keitto sellaisenaan, mutta keitosta pystyy muuntelemaan erilaisia vaihtoehtoja. Laktoositon, gluteeniton.																											
<b>Aineosat</b>	Vesi, peruna (22 %), laktoositon ruokakerma [ <b>kerma</b> (Suomi), <b>maitovalmiste</b> , muunnetut tärkkelykset (mm. muunnettu maissitärkkelys), stabilointiaineet (E471, E466, E460)], purjosipuli (7 %), sipuli, rapsiöljy, suola, valkosipuli, maustepippuri, valkopippuri.																											
<b>Ravintosisältö/100 g</b>	<table><tr><td>Energia</td><td>224/54</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>3,7</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>1,3</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>4,0</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>1,0</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>0,5</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>0,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>0,56</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energia	224/54	kJ/kcal	Rasva	3,7	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,3	g	Hiilihydraatti	4,0	g	-josta sokereita	1,0	g	Ravintokuitu	0,5	g	Proteiini	0,8	g	Suola	0,56	g	Laktoosi	0	g
Energia	224/54	kJ/kcal																										
Rasva	3,7	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,3	g																										
Hiilihydraatti	4,0	g																										
-josta sokereita	1,0	g																										
Ravintokuitu	0,5	g																										
Proteiini	0,8	g																										
Suola	0,56	g																										
Laktoosi	0	g																										
<b>Mikrobiologinen puhtaus</b>	<table><tr><td>Anaerobit bakt.</td><td>&lt;2,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Aerobit mikrobit</td><td>&lt;3,0</td><td>CFU log/g</td></tr><tr><td>Enterobakt.</td><td>&lt;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																										
<b>Säilytys</b>	Kuivassa ja viileässä +2 - +6 °C																											
<b>Säilyvyysaika</b>	Avaamaton pakkaus +4 °C min 6 kk Avattu pakkaus +4 °C 5 vrk																											
<b>Pakkaus</b>	ltk 4 x 3 kg = 12 kg EUR-lava 48 x 12 kg = 576 kg																											
<b>EAN</b>	3 kg 6430031895971 4 x 3 kg 6430031895988																											

**Valmistus**

Kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna sekoittaen.

Yhdistelmäuunissa: Aseta vakuumpussi ritilän tai reikävuolan päällä yhdistelmäuuniin ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 30–40 minuuttia. Sekoita ennen tarjoilua. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

---

<b>Datum</b>	9.3.2016		
<b>Produkt</b>	<b>FEELIA PURJO-POTATISPURÉSOPPA 3 kg</b>		
<b>Produktbeskrivning</b>	Vakuumförpackad purjo-potatispurésoppa. Soppan är färdig som sådan men kan varieras till olika alternativ. Laktosfri, glutenfri.		
<b>Ingredienser</b>	Vatten, potatis (22 %), laktosfri matgrädde [ <b>grädde</b> (Finland), <b>mjolkprodukter</b> , modifierade stärkelsor (bl.a. modifierad majsstärkelse), stabiliseringsmedel (E471, E466, E460)], purjolök (7 %), lök, rapsolja, salt, vitlök, kryddpeppar, vitpeppar.		
<b>Näringsvärde/100 g</b>	Energi	224/54	kJ/kcal
	Fett	3,7	g
	-varav mättade fettsyror	1,3	g
	Kolhydrat	4,0	g
	-varav sockerarter	1,0	g
	Kostfiber	0,5	g
	Protein	0,8	g
	Salt	0,56	g
	Laktos	0	g
<b>Mikrobiologisk renhet</b>	Anaeroba bakterier	<2,0	CFU log/g
	Aeroba mikrober	<3,0	CFU log/g
	Enterobacteriaceae	<1,0	CFU log/g
	Salmonella	neg	/25g
<b>Förvaring</b>	Förvaras torrt och svalt +2 – +6 °C		
<b>Hållbarhetstiden</b>	Oöppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 5 dagar	
<b>Packning</b>	låda	4 x 3 kg = 12 kg	
	EUR-pallet	48 x 12 kg = 576 kg	
<b>EAN</b>	3 kg	6430031895971	
	4 x 3 kg	6430031895988	

**Tillredning**

I kastrull eller gryta: Töm påsens innehåll i kastrullen och värm upp medan du blandar om.

I kombiugn: Lägg vakuumpförpackningen på gallret eller i en perforerad kantin i kombiugnen och värm upp med ångkokningsfunktionen i +100 °C i ungefär 30–40 minuter. Blanda före servering. Uppvärmningstiderna är riktgivande.