
Päiväys	22.3.2016 päivitetty 6.9.2019
Tuote	FEELIA LOHIKEITTOAINES 3 kg ja 600 g
Tuotenumero	1024 (600 g), 1024-1 (8 x 600 g), 8013 (3 kg), 1013 (4 x 3 kg)
Tuotekuvaus	Kypsä nesteetön ainesseos maukkaan lohikeiton valmistamiseksi, vakuumpakkaus. Laktoositon, gluteeniton. Keitto ei sisällä lientä. Keiton valmistusvaiheessa yhtä pakkausta kohden lisätään nestettä 2 l (esim. 1½ l vettä ja ½ l kermaa), jolloin valmiin keiton määrä on 5 l.
Aineosat	Peruna, lohi tai kirjolohi 23 % (Norja, Ruotsi tai Suomi), sipuli, purjo, suola, maustepippuri. Valmiin keiton lohipitoisuus 14 %.

Ravintosisältö / 100 g (valmistamaton)

Energia	381/91	kJ/kcal
Rasva	3,3	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,6	g
Hiilihydraatti	9,4	g
-josta sokereita	0,3	g
Ravintokuitu	0,8	g
Proteiini	5,5	g
Suola	1,32	g
Laktoosi	0	g

Valmiin keiton ravintosisältö / 100 g

(valmistettu ohjeen mukaan, valmistuksessa käytetty 38 % laktoositonta vispikermaa ja vettä)

Energia	378/91	kJ/kcal
Rasva	5,7	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	2,3	g
Hiilihydraatti	6,1	g
-josta sokereita	0,4	g
Ravintokuitu	0,5	g
Proteiini	3,6	g
Suola	0,83	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

SäilyvyysaikaAvaamaton pakkaus +4 °C min 5 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 6430031892116
8 x 600 g 6430031892123
3 kg 6430031895056
4 x 3 kg 6430031895360**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.

600 g

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

Produkt	FEELIA LAXSOPPA KONCENTRAT 3 kg och 600 g
Artikelnummer	1024 (600 g), 1024-1 (8 x 600 g), 8013 (3 kg), 1013 (4 x 3 kg)
Produktbeskrivning	Mogen ingrediensblandningen till framställning av välsmakande laxsoppa. Vakuumpförpackad. Laktosfri, glutenfri. Soppa innehåller inte spad. När tillagning soppa, tillsätta 2 l vätska (till exempel 1,5 l vatten och 0,5 l grädde) varvid mängden av den färdiga soppan är 5 l.
Ingredienser	Potatis, lax eller regnbågslax 23 % (Norge, Sverige eller Finland), lök, purjolök, salt, kryddpeppar. Laxhalt till färdig soppa 14 %.

Näringsvärde / 100 g (oförberett)

Energi	376/90	kJ/kcal
Fett	3,3	g
-varav mättade fettsyror	0,6	g
Kolhydrat	9,5	g
-varav sockerarter	0,3	g
Kostfiber	0,7	g
Protein	5,5	g
Salt	1,38	g
Laktos	0	g

Näringsvärde till färdig soppa / 100 g

(tillagad enligt anvisningen, 38 % laktosfri vispgrädde och vatten)

Energi	378/91	kJ/kcal
Fett	5,7	g
-varav mättade fettsyror	2,3	g
Kolhydrat	6,1	g
-varav sockerarter	0,4	g
Kostfiber	0,5	g
Protein	3,6	g
Salt	0,83	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 5 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	600 g	6430031892116	
	8 x 600 g	6430031892123	
	3 kg	6430031895056	
	4 x 3 kg	6430031895360	
Tillredning			
3 kg	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.		
600 g	Tillredning i kastrull eller gryta: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 4 dl vätska (3 dl vatten och 1 dl grädde). Koka upp.		