

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|--------------------|--------|---------|----------------------|-----|-------|-----------------------------------|-----|-------|----------------------|-----|-------|------------------|-----|---|--------------|-----|---|-----------|-----|---|-------|------|---|----------|---|---|
| Päiväys | 26.2.2016 päivitetty 30.1.2020 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tuote | FEELIA PORKKANASOSEKEITTO 3 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tuotenumero | 1370 (600 g), 1370-1 (8 x 600 g), 8105 (3 kg), 1105 (4 x 3 kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tuotekuvaus | Vakuumiin pakattu porkkanasosekeitto. Maukasta sellaisenaan, mutta keitosta pystyy muuntelemaan erilaisia vaihtoehtoja. Maidoton, gluteeniton. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aineosat | porkkana (50 %), vesi, peruna, sipuli, rapsiöljy, suola, muskotti, valkopippuri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ravintosisältö/100 g | <table><tr><td>Energia</td><td>150/36</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>2,1</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>0,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiihihydraatti</td><td>3,1</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>0,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>1,3</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>0,6</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>0,69</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table> | Energia | 150/36 | kJ/kcal | Rasva | 2,1 | g | -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 0,2 | g | Hiihihydraatti | 3,1 | g | -josta sokereita | 0,7 | g | Ravintokuitu | 1,3 | g | Proteiini | 0,6 | g | Suola | 0,69 | g | Laktoosi | 0 | g |
| Energia | 150/36 | kJ/kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rasva | 2,1 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 0,2 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hiihihydraatti | 3,1 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -josta sokereita | 0,7 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ravintokuitu | 1,3 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteiini | 0,6 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Suola | 0,69 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Laktoosi | 0 | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mikrobiologinen puhtaus | <table><tr><td>Aerobiset mikrobit</td><td><10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobiset mikrobit</td><td><10</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><10</td><td>pmy/g</td></tr></table> | Aerobiset mikrobit | <10 | pmy/g | Anaerobiset mikrobit | <10 | pmy/g | Anaerobit sulf. pelk. bakt. | <10 | pmy/g | Itiölliset bakteerit | <10 | pmy/g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aerobiset mikrobit | <10 | pmy/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Anaerobiset mikrobit | <10 | pmy/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Anaerobit sulf. pelk. bakt. | <10 | pmy/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Itiölliset bakteerit | <10 | 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 6430031892192 8 x 600 g 6430031892208 3 kg 6430031895599 4 x 3 kg 6430031895605 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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 MOROTSSOPPA 3 kg | | |
| Artikelnummer | 1370 (600 g), 1370-1 (8 x 600 g), 8105 (3 kg), 1105 (4 x 3 kg) | | |
| Produktbeskrivning | Vakuumförpackad morotsoppa. Välsmakande som sådan, kan också modifiera med egna kryddor. Mjölkfri, glutenfri. | | |
| Ingredienser | morot (50 %), vatten, potatis, lök, rapsolja, salt, muskot, vitpeppar | | |
| Näringsvärde/100 g | Energi | 150/46 | kJ/kcal |
| | Fett | 2,1 | g |
| | -varav mättade fettsyror | 0,2 | g |
| | Kolhydrat | 3,1 | g |
| | -varav sockerarter | 0,7 | g |
| | Kostfiber | 1,3 | g |
| | Protein | 0,6 | g |
| | Salt | 0,69 | g |
| | Laktos | 0 | g |
| Mikrobiologisk renhet | Aeroba mikrober | <10 | pmy/g |
| | Anaeroba mikrober | <10 | pmy/g |
| | Anaeroba sulfitreducerande bakt. | <10 | pmy/g |
| | Sporbildande bakt. | <10 | pmy/g |
| Förvaring | Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C | | |
| Hållbarhetstiden | Öppnad | +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 | 600 g | 6430031892192 | |
| | 8 x 600 g | 6430031892208 | |
| | 3 kg | 6430031895599 | |
| | 4 x 3 kg | 6430031895605 | |
| 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. | | |