

**Päiväys** 6.10.2017  
päivitetty 7.4.2020

**Tuote** **FEELIA F+ KAHDEN KALAN KEITTOAINES 3 kg**

**Tuotekuvaus** Kypsä nesteetön ainesseos maukkaan kalakeiton valmistamiseksi, vakuumpakkaus Maidoton, gluteeniton.

Keitto ei sisällä lientä. Keiton valmistusvaiheessa yhtä pakkausta kohden lisätään nestettä 1,5 l (esim. 1,1 l vettä ja 4 dl kermaa), jolloin valmiin keiton määrä on 4,5 l.

**Aineosat** Peruna, **lohi** tai kirjolohi 13 % (Norja, Ruotsi tai Suomi), **seiti** 13 % (Norja), sipuli, purjo, kalaliemijauhe [maltodekstriini, suola, **kalajauho** (turska), kasvirasva, hiivauute, sipulijauhe, sokeri, sitruunamehujauhe, aromit], suola, maustepippuri.  
Valmiin keiton kalapitoisuus 17 %.

#### Ravintosisältö / 100 g (valmistamaton)

Energia	347/82	kJ/kcal
Rasva	2,1	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,4	g
Hiilihydraatti	9,6	g
-josta sokereita	0,3	g
Ravintokuitu	0,7	g
Proteiini	5,9	g
Suola	1,0	g
Laktoosi	0	g

#### Valmiin keiton ravintosisältö / 100 g

(valmistettu ohjeen mukaan, valmistuksessa käytetty 33 % ruokakermaa ja vettä)

Energia	292/69	kJ/kcal
Rasva	2,7	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,4	g
Hiilihydraatti	6,9	g
-josta sokereita	0,4	g
Ravintokuitu	0,5	g
Proteiini	4,1	g
Suola	0,7	g
Laktoosi	0	g

**Mikrobiologinen puhtaus**

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 5 kk  
Avattu pakkaus +4 °C 3–5 vrk**Pakkaus**Itk 4 x 3 kg = 12 kg  
EUR-lava 48 x 12 kg = 600 kg**EAN**3 kg 6430031897364  
4 x 3 kg 6430031897371**Valmistus**

Kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää 1,5 litraa nestettä (1,1 l vesi ja 4 dl kerma). Kuumenna kiehuvaaksi.

Yhdistelmäuunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja lisää 1,5 l nestettä (1,1 l vesi ja 4 dl kerma). Kuumenna uunin höyrytoiminnolla +100 °C noin 30 min. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

<b>Produkt</b>	<b>FEELIA F+ FISKSOPPA KONCENTRAT 3 kg</b>		
<b>Produktbeskrivning</b>	Mogen ingrediensblandningen till framställning av välsmakande fisksoppa. Vakuumförpackad. Mjölkfri, glutenfri.  Soppa innehåller inte spad. När tillagning soppa, tillsätta 1,5 l vätska (till exempel 1,1 l vatten och 4 dl grädde) varvid mängden av den färdiga soppan är 4,5 l.		
<b>Ingredienser</b>	Potatis, <b>lax</b> eller regnbågslax 13 % (Norge, Sverige eller Finland), <b>sej</b> 13 % (Norge), lök, purjolök, fiskbuljong [maltodextrin, salt, <b>fiskpulver</b> (torsk), vegetabiliskt fett, jästextrakt, lökpulver, socker, citronjuicepulver, arom], salt, kryddpeppar.  Fiskhalt till färdig soppa 17 %.		
<b>Näringsvärde / 100 g (oförberett)</b>			
	Energi	347/82	kJ/kcal
	Fett	2,1	g
	-varav mättade fettsyror	0,4	g
	Kolhydrat	9,6	g
	-varav sockerarter	0,3	g
	Kostfiber	0,7	g
	Protein	5,9	g
	Salt	1,0	g
	Laktos	0	g
<b>Näringsvärde till färdig soppa / 100 g</b> (tillagad enligt anvisningen, 33 % laktosfri matgrädde och vatten)			
	Energi	292/69	kJ/kcal
	Fett	2,7	g
	-varav mättade fettsyror	0,4	g
	Kolhydrat	6,9	g
	-varav sockerarter	0,4	g
	Kostfiber	0,5	g
	Protein	4,1	g
	Salt	0,7	g
	Laktos	0	g
<b>Mikrobiologisk renhet</b>	Aeroba mikrober	<10	pmy/g

---

	Anaeroba mikrober	<10	pmy/g
	Anaeroba sulfitreducerande bakt.	<10	pmy/g
	Sporbildande bakt.	<10	pmy/g
<b>Förvaring</b>	Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C		
<b>Hållbarhetstiden</b>	Öppnad	+4 °C min 5 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3–5 dagar	
<b>Packning</b>	låda	4 x 3 kg = 12 kg	
	EUR-pallet	48 x 12 kg = 600 kg	
<b>EAN</b>	3 kg	6430031897364	
	4 x 3 kg	6430031897371	
<b>Tillredning</b>	I kastrull eller gryta: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 1,5 l vätska (1,1 l vatten och 4 dl grädde). Koka upp. I kombiugn: Töm påsens innehåll i en GN ½ 150 mm ugnform och tillsätt 1,5 l vätska (1,1 l vatten och 4 dl grädde). Värm upp med ugnens ångfunktionen +100 °C cirka 30 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande.		