

<b>Päiväys</b>	31.3.2016 päivitetty 19.10.2020/MT
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA BROILERIKEITTOAINES 3 kg, 1,5 kg ja 600 g</b>
<b>Tuotenumero</b>	1026 (600 g), 1026-1 (8 x 600 g), 8211 (1,5 kg), 1211 (6 x 1,5 kg), (8002 (3 kg), 1002 (4 x 3 kg)
<b>Tuotekuvaus</b>	Kypsä nesteetön ainesseos maukkaan broilerikeiton valmistamiseksi, vakuumpakkaus. Maidoton, gluteeniton.  Keitto ei sisällä lientä. Keiton valmistusvaiheessa yhtä 3 kg pakkausta kohden lisätään nestettä 2 l, jolloin valmiin keiton määrä on 5 l.
<b>Ainesosat</b>	Peruna, broilerin liha (18 %) [broilerin reisiliha (Suomi), vesi, suola, glukoosi (dekstroosi, maltodekstriini), stabilointiaine (E450), aromi], paprika, porkkana, palsternakka, sipuli, purjosipuli, suola, kanaliemijauhe [maltodekstriini, suola, luontainen aromi, sipuli, jauhettu kananliha, hapettumisenestoaine (rosmariiniuute)], curryjauhe, valkopippuri.

Valmiin keiton lihapitoisuus 11 %.



Kotimaisuusaste 84 %.

**Ravintosisältö / 100 g**

Energia	298/71	kJ/kcal
Rasva	1,6	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,4	g
Hiilihydraatti	9,0	g
-josta sokereita	1,3	g
Ravintokuitu	1,1	g
Proteiini	4,5	g
Suola	1,26	g
Laktoosi	0	g

**Valmiin keiton ravintosisältö (ohjeen mukaan valmistettu) / 100 g**

Energia	179/42	kJ/kcal
Rasva	0,9	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,2	g
Hiilihydraatti	5,4	g
-josta sokereita	0,8	g
Ravintokuitu	0,7	g
Proteiini	2,7	g
Suola	0,76	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 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	6430031892130
8 x 600 g	6430031892147
3 kg	6430031895131
4 x 3 kg	6430031895261

**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.

**600g**

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

**Produkt** **FEELIA KYCKLINGSOPPA KONCENTRAT 3 kg, 1,5 kg och 600 g**

**Artikelnummer** 1026 (600 g), 1026-1 (8 x 600 g), 8211 (1,5 kg), 1211 (6 x 1,5 kg), 8002 (3 kg), 1002 (4 x 3 kg)

**Produktbeskrivning** Mogen ingrediensblandningen till framställning av välsmakande kycklingsoppa. Vakuumförpackad. Mjölkfri, glutenfri.

Soppa innehåller inte spad. När tillagning soppa, tillsätta vatten 2 l varvid mängden av den färdiga soppan är 5 l.

**Ingredienser** Potatis, kycklingkött (18 %) [kycklinglår kött (Finland), vatten, salt, glukos (dextros, maltodextrin), stabiliseringsmedel (E450), arom], paprika, morot, palsternacka, lök, purjolök, salt, hönsbuljong [maltodextrin, salt, naturlig arom, lök, malt kycklingkött, antioxidationsmedel (extrakt av rosmarin)], currypulver, vitpeppar. Kötthalt av färdig soppa 11 %.

Innehåller 84 procent finska råvaror.

**Näringsvärde / 100 g**

Energi	298/71	kJ/kcal
Fett	1,6	g
-varav mättade fettsyror	0,4	g
Kolhydrat	9,0	g
-varav sockerarter	1,3	g
Kostfiber	1,1	g
Protein	4,5	g
Salt	1,26	g
Laktos	0	g

**Näringsvärde till färdig soppa (tillagad enligt anvisningen) / 100 g**

Energi	179/42	kJ/kcal
Fett	0,9	g
-varav mättade fettsyror	0,2	g
Kolhydrat	5,4	g
-varav sockerarter	0,8	g
Kostfiber	0,7	g
Protein	2,7	g
Salt	0,76	g

---

	Laktos	0	g
<b>Mikrobiologisk renhet</b>	Aeroba mikrober	<100	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>	Oöppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3-5 vrk	
<b>Packning</b>	låda	4 x 3 kg= 12 kg	
	EUR-pallett	48 x 12 kg = 576 kg	
<b>EAN</b>	600 g	6430031892130	
	8 x 600 g	6430031892147	
	3 kg	6430031895131	
	4 x 3 kg	6430031895261	
<b>Tillredning</b>	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.		