



Päiväys	1.3.2016 päivitetty 18.9.2020/MT																											
Tuote	FEELIA PUNAJUURISOSEKEITTO 3 kg																											
Tuotenumero	8112 (3 kg), 1112 (4 x 3 kg)																											
Tuotekuvaus	Vakuumiin pakattu punajuurisosekeitto. Valmis keitto sellaisenaan, mutta keitosta pystyy muuntelemaan erilaisia vaihtoehtoja. Maidoton, gluteeniton.																											
Aineosat	vesi, punajuuri (38 %), peruna, sipuli, porkkana, palsternakka, rapsiöljy, sokeri, suola, mustapippuri																											
	Raaka-aineiden kotimaisuusaste 89 %.																											
Ravintosisältö/100 g	<table><tr><td>Energia</td><td>188/45</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>2,0</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>0,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiihihydraatti</td><td>5,5</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>4,0</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>1,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>0,6</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>0,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energia	188/45	kJ/kcal	Rasva	2,0	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,2	g	Hiihihydraatti	5,5	g	-josta sokereita	4,0	g	Ravintokuitu	1,2	g	Proteiini	0,6	g	Suola	0,7	g	Laktoosi	0	g
Energia	188/45	kJ/kcal																										
Rasva	2,0	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,2	g																										
Hiihihydraatti	5,5	g																										
-josta sokereita	4,0	g																										
Ravintokuitu	1,2	g																										
Proteiini	0,6	g																										
Suola	0,7	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	3 kg	6430031895773
	4 x 3 kg	6430031895780

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 RÖDBETSSOPPA 3 kg		
Artikelnummer	8112 (3 kg), 1112 (4 x 3 kg)		
Produktbeskrivning	Vakuumförpackad rödbetssoppa. Soppan är färdig som sådan men kan varieras till olika alternativ. Mjölkfri, glutenfri.		
Ingredienser	vatten, rödbeta (38 %), potatis, lök, morot, palsternacka, rapsolja, socker, salt, svartpeppar		
			
	Innehåller 89 procent finska råvaror.		
Näringsvärde/100 g	Energi	188/45	kJ/kcal
	Fett	2,0	g
	-varav mättade fettsyror	0,2	g
	Kolhydrat	5,5	g
	-varav sockerarter	4,0	g
	Kostfiber	1,2	g
	Protein	0,6	g
	Salt	0,7	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	3 kg	6430031895773	
	4 x 3 kg	6430031895780	
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.