



Päiväys 7.6.2016
Päivitetty 26.3.2019/MK
Tarkistettu 15.9.2020/MT

Tuote **FEELIA HERNEKEITTOAINES 3 kg**

Tuotenumero 8004 (3 kg), 1004 (4 x 3 kg)

Tuotekuvaus Kypsä vähänesteinen ainesseos maukkaan hernekeiton valmistamiseksi, vakuumpakkaus. Maidoton, gluteeniton.

Keitto ei sisällä lientä. Keiton valmistusvaiheessa yhtä pakkausta kohden lisätään vettä 2 l, jolloin valmiin keiton määrä on 5 l.

Aineosat

Vesi, herne, pekoni (8 %) [suomalainen sianliha, suola, stabilointiaineet (E450, E451), dekstroosi, happamuudensäätöaineet (E261, E331), sakkaroosi, hapettumisenestoaine (E316), säilöntäaine (E250)], sipuli, suola, maustepippuri, meirami.



Raaka-aineiden kotimaisuusaste 96 %.

Ravintosisältö / 100 g

Energia	606/144	kJ/kcal
Rasva	3,1	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,0	g
Hiilihydraatti	19,7	g
-josta sokereita	1,9	g
Ravintokuitu	1,6	g
Proteiini	8,4	g
Suola	1,27	g
Laktoosi	0	g

Valmiin keiton ravintosisältö (ohjeen mukaan valmistettu) / 100 g

Energia	364/86	kJ/kcal
Rasva	1,9	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,6	g
Hiilihydraatti	11,8	g
-josta sokereita	1,1	g
Ravintokuitu	1,0	g
Proteiini	5,0	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 Itk 4 x 3 kg = 12 kg
EUR-lava 48 x 12 kg = 576 kg

EAN 3 kg 6430031895193
4 x 3 kg 6430031895308

Valmistus Kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää 2 litraa vettä. Keitä hiljalleen noin 10–15 minuuttia välillä sekoittaen. Yhdistelmäuunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja lisää 2 l vettä. Keitä uunin höyrytoiminnolla +100 °C noin 40–45 min. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Produkt FEELIA ÄRTSOPPA KONCENTRAT 3 kg

Artikelnummer 8004 (3 kg), 1004 (4 x 3 kg)

Produktbeskrivning Mogen ingrediensblandningen till framställning av välsmakande ärtsoppa. Vakuumpförpackad. Mjölkfri, glutenfri.

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

Ingredienser

Vatten, ärt, bacon (8 %) [finska svinkött, salt, stabiliseringsmedel (E450, E451), dextros, surhetsreglerande medel (E261, E331), sackaros, antioxidationsmedel (E316), konserveringsmedel (E250)], lök, salt, kryddpeppar, mejram.

Innehåller 97 procent finska råvaror.

Näringsvärde / 100 g

Energi	606/144	kJ/kcal
Fett	3,1	g
-varav mättade fettsyror	1,0	g
Kolhydrat	19,7	g
-varav sockerarter	1,9	g
Kostfiber	1,6	g
Protein	8,4	g
Salt	1,27	g
Laktos	0	g

Näringsvärde till färdig soppa (lagat enligt instruktionerna) / 100 g

Energi	363/86	kJ/kcal
Fett	1,9	g
-varav mättade fettsyror	0,6	g
Kolhydrat	11,8	g
-varav sockerarter	1,1	g
Kostfiber	1,0	g
Protein	5,0	g
Salt	0,76	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	Oöppnad	+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	6430031895193	
	4 x 3 kg	6430031895308	
Tillredning	I kastrull eller gryta: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 2 l vätska. Låt småkoka i ungefär 10–15 minuter och blanda om då och då. I kombiugn: Töm påsens innehåll i en GN ½ 150 mm ugnform och tillsätt 2 l vätska. Värm upp med ugnens ångfunktionen +100 °C cirka 40–45 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande.		