



## TUOTESPESIFIKAATIO

### Perustiedot

<b>Päiväys</b>	9.3.2016 päivitetty 30.10.2019/MK Tarkistettu 16.9.2020/MT
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA KEITTOPOHJA 3 kg</b>
Tuotenumero	8009 (3kg), 1009 (4 x 3 kg)
<b>Tuotekuvaus</b>	Kypsä nesteetön ainesseos maukkaiden liha- tai makkarapohjaisten keittojen valmistamiseksi, vakuumpakkaus. Maidoton, gluteeniton.

Tuote ei sisällä lisättyä nestettä. Keiton valmistusvaiheessa yhtä pakkausta kohden lisätään 2 l nestettä (esim. vettä) ja n. 700 g makkarakuutioita, kypsiä lihakuutioita tms., jolloin valmiin keiton määrä on 5,7 l.

### Aineosat



Peruna, porkkana, lanttu, purjosipuli, palsternakka, suola, mustapippuri, valkopippuri.

Raaka-aineiden kotimaisuusaste 78 %.

### Ravintosisältö (valmistamaton) / 100 g

Energia	231/55	kJ/kcal
Rasva	0,2	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,0	g
Hiilihydraatti	11	g
-josta sokereita	0,9	g
Ravintokuitu	1,5	g
Proteiini	1,5	g
Suola	0,75	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




## TUOTESPESIFIKAATIO

Perustiedot

---

<b>Säilyvyysaika</b>	Avaamaton pakkaus	+4 °C min 6 kk
	Avattu pakkaus	+4 °C 3 - 5 vrk
<b>Pakkaus</b>	ltk	4 x 3kg = 12 kg
	EUR-lava	48 x 12 kg = 576 kg
<b>EAN</b>	3 kg	6430031895094
	4 x 3 kg	6430031895384
<b>Valmistus</b>	<p>Kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää keiton proteiini (makkara, nakki, jauheliha tms.) sekä 2 l vettä, ja kuumenna kiehuvaaksi.</p> <p>Yhdistelmäuunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja lisää keiton proteiini sekä 2 l vettä ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 30 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.</p>	



<b>Produkt</b>	<b>FEELIA SOPPABAS 3 kg</b>		
Artikelnummer	8009 (3kg), 1009 (4 x 3 kg)		
<b>Produktbeskrivning</b>	Mogen ingrediensblandningen till framställning av välsmakande soppa med kött eller korv. Vakuumförpackad. Mjölkfri, glutenfri.  Soppa innehåller inte spad. När tillagning soppa, tillsätta vatten 2 l och cirka 700 g korvkuber eller mogna köttkuber varvid mängden av den färdiga soppan är 5,7 l.		
<b>Ingredienser</b>	Potatis, morot, kålrot, purjolök, palsternacka, salt, svartpeppar, vitpeppar.  Innehåller 78 procent finska råvaror.		
			
<b>Näringsvärde/100 g</b>	Energi	231/55	kJ/kcal
	Fett	0,2	g
	-varav mättade fettsyror	0,1	g
	Kolhydrat	11	g
	-varav sockerarter	0,9	g
	Kostfiber	1,5	g
	Protein	1,5	g
	Salt	0,75	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>	Oppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3 - 5 dagar	
<b>Packning</b>	låda	4 x 3 kg = 12 kg	
	EUR-pallett	48 x 12 kg = 576 kg	
<b>EAN</b>	3 kg	6430031895094	
	4 x 3 kg	6430031895384	

### Tillredning

I kastrull eller gryta: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt proteinkällan i soppan (korv, knackkorv, malet kött e.d.) och 2 l vatten och koka upp.

I kombiugn: Töm påsens innehåll i en GN ½ 150 mm ugnform och tillsätt proteinkällan i soppan och 2 l vatten och värm upp med ångfunktionen i +100 °C i ungefär 30 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande.