

**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. **kattilan pohjaa myöden**. Yhdistelmäuunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja lisää 2 l vettä. Keitä **Lämmitä välillä sekoittaen** uunin höyrytoiminnolla +100 °C noin 40–45 min. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.





---

|                              |  |                      |       |
|------------------------------|--|----------------------|-------|
| <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>      | Oöppnad  | +4 °C min 6 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 = 576 kg  |       |
| <b>EAN</b>                   | 3 kg   | 6430031895193        |       |
|                              | 4 x 3 kg   | 6430031895308        |       |
| <b>Tillredning</b>           | 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.<br>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. |                      |       |