

Päiväys	22.3.2016 päivitetty 9.10.2019																											
Tuote	FEELIA PINAATTIKEITTO 3 kg																											
Tuotenumero	8018 (3 kg), 1018 (4 x 3 kg)																											
Tuotekuvaus	Valmis, vakuumiin pakattu, laktoositon ja gluteeniton pinaattikeitto.																											
Aineosat	Vesi, laktoositon ruokakerma [kerma (Suomi), maitovalmiste , muunnettu maissitärkkelys, stabilointiaineet (E471, E466)], pinaatti (12 %), muunnettu perunatarkkelys, voi (Suomi), sokeri, suola.																											
Ravintosisältö/100 g	<table><tr><td>Energia</td><td>205/49</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>3,1</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>2,0</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiihihydraatti</td><td>4,9</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>1,5</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>0,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>0,4</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>0,67</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energia	205/49	kJ/kcal	Rasva	3,1	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	2,0	g	Hiihihydraatti	4,9	g	-josta sokereita	1,5	g	Ravintokuitu	0,2	g	Proteiini	0,4	g	Suola	0,67	g	Laktoosi	0	g
Energia	205/49	kJ/kcal																										
Rasva	3,1	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	2,0	g																										
Hiihihydraatti	4,9	g																										
-josta sokereita	1,5	g																										
Ravintokuitu	0,2	g																										
Proteiini	0,4	g																										
Suola	0,67	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 3 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 6430031895438 4 x 3 kg 6430031897753																											
Valmistus	Kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna sekoittaen.																											

Yhdistelmäuunissa: Tyhjä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 20 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Produkt	FEELIA SPENATSOPPA 3 kg		
Artikelnummer	8018 (3 kg), 1018 (4 x 3 kg)		
Produktbeskrivning	Färdig, vakuumpförpackad, laktosfri och glutenfri spenatsoppa.		
Ingredienser	Vatten, laktosfri matgrädde [grädde (Finland), mjolkprodukter , modifierad majsstärkelse, stabiliseringsmedel (E471, E466)], spenat (12 %), modifierad potatisstärkelse, smör (Finland), socker, salt.		
Näringsvärde/100 g	Energi	205/49	kJ/kcal
	Fett	3,1	g
	-varav mättade fettsyror	2,0	g
	Kolhydrat	4,9	g
	-varav sockerarter	1,5	g
	Kostfiber	0,2	g
	Protein	0,4	g
	Salt	0,67	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 3 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	6430031895438	
	4 x 3 kg	6430031897753	
Tillredning	<p>I kastrull eller gryta: Töm påsens innehåll i kastrullen och värm upp medan du blandar om.</p> <p>I kombiugn: Töm påsens innehåll i en GN ½ 150 mm ugnform och värm upp med ångkokningsfunktionen i +100 °C i ungefär 20 minuter. Uppvärmningstiderna är riktgivande.</p>		