

|                                   |  |                    |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
|-----------------------------------|--|--------------------|--------|---------|----------------------|-----|-------|-----------------------------------|-----|-------|----------------------|------|-------|------------------|-----|---|--------------|-----|---|-----------|-----|---|-------|-----|---|----------|---|---|
| <b>Päiväys</b>                    | 29.2.2016<br>päivitetty 5.3.2021/MT, 3.7.2023/LR   |                    |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| <b>Tuote</b>                      | <b>FEELIA BATAATTISOSEKEITTO 3 kg ja 600 g</b>   |                    |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| <b>Tuotenumero</b>                | B8101 (3 kg), B1101 (4 x 3 kg)<br>B1371 (600 g), B1371-1 (8 x 600 g)   |                    |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| <b>Tuotekuvaus</b>                | Vakuumiin pakattu bataattisosekeitto. Valmis keitto sellaisenaan, mutta keitosta pystyy muuntelemaan erilaisia vaihtoehtoja. Gluteeniton, vegaaninen.  |                    |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| <b>Aineosat</b>                   | Bataatti 44 %, vesi, peruna, sipuli, rapsiöljy, jodioitu suola, kasvisliemijauhe [suola, maltodekstriini, kasvisjauhe (sipuli, palsternakka, porkkana, purjosipuli), luontainen aromi], valkopippuri   |                    |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| <b>Ravintosisältö/100 g</b>       | <table><tr><td>Energia</td><td>285/68</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>Hiilihydraatti</td><td>11,0</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>2,5</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>1,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>0,8</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            | 285/68 | kJ/kcal | Rasva                | 2,0 | g     | -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 0,2 | g     | Hiilihydraatti       | 11,0 | g     | -josta sokereita | 2,5 | g | Ravintokuitu | 1,2 | g | Proteiini | 0,8 | g | Suola | 0,7 | g | Laktoosi | 0 | g |
| Energia                           | 285/68   | kJ/kcal            |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| Rasva                             | 2,0  | g                  |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 0,2  | g                  |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| Hiilihydraatti                    | 11,0   | g                  |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| -josta sokereita                  | 2,5  | g                  |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| Ravintokuitu                      | 1,2  | g                  |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| Proteiini                         | 0,8  | g                  |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| Suola                             | 0,7  | g                  |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| Laktoosi                          | 0  | g                  |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| <b>Mikrobiologinen puhtaus</b>    | <table><tr><td>Aerobiset mikrobit</td><td>&lt;10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobiset mikrobit</td><td>&lt;10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobit sulf. pelk. bakt.</td><td>&lt;10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Itiölliset bakteerit</td><td>&lt;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              |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| <b>Säilytys</b>                   | Kuivassa ja viileässä +2 - +6 °C   |                    |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| <b>Säilyvyysaika</b>              | Avaamaton pakkaus +4 °C min 6 kk<br>Avattu pakkaus +4 °C 3–5 vrk   |                    |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |
| <b>Pakkaus</b>                    | ltk 4 x 3 kg = 12 kg<br>8 x 600 g = 4,8 kg<br><br>EUR-lava 48 x 12 kg = 576 kg<br>96 x 4,8 kg = 460,8 kg   |                    |        |         |                      |     |       |                                   |     |       |                      |      |       |                  |     |   |              |     |   |           |     |   |       |     |   |          |   |   |



TUOTESPESIFIKAATIO  
Perustiedot

---

|            |           |               |
|------------|-----------|---------------|
| <b>EAN</b> | 3 kg      | 6430031895575 |
|            | 4 x 3 kg  | 6430031895582 |
|            | 600 g     | 6430031892178 |
|            | 8 x 600 g | 6430031892185 |

*(tuotteen saatavuus tarkistettava erikseen)*

**Valmistus**

3 kg

Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna miedolla lämmöllä noin 15 minuuttia välillä sekoittaen.

Yhdistelmäuunissa: Aseta vakuumpussi rutilän/reikävuolan päälle yhdistelmäuuniin tai tyhjennä pussi uunivuokaan ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 30-40 minuuttia välillä sekoittaen.

600 g

Valmistusohje liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna kiehuvaan noin 10 minuuttia välillä sekoittaen.

Mikroaaltouunissa: Ota annos lautaselle ja kuumenna mikrossa noin 4 min välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.



|                              |  |   |         |
|------------------------------|--|---|---------|
| <b>Produkt</b>               | <b>FEELIA SÖTPOTATISSOPPA 3 kg</b>   |   |         |
| Artikelnummer                | B8101 (3 kg), B1101 (4 x 3 kg),<br>B1371 (600 g), B1371-1 (8 x 600 g)  |   |         |
| <b>Produktbeskrivning</b>    | Vakuumförpackad sötpotatissoppa Soppa är färdig som sådan men kan varieras till olika alternativ. Glutenfri, vegansk   |   |         |
| <b>Ingredienser</b>          | Sötpotatis 44 %, vatten, potatis, lök, rapsolja, joderat salt, grönsaksbuljong [salt, maltodextrin, grönsakspulver [lök, palsternacka, morot, purjolök] naturlig arom], vitpeppar. |   |         |
| <b>Näringsvärde/100 g</b>    | Energi   | 285/68  | kJ/kcal |
|                              | Fett   | 2,0   | g       |
|                              | -varav mättade fettsyror   | 0,2   | g       |
|                              | Kolhydrat  | 11,0  | g       |
|                              | -varav sockerarter   | 2,5   | g       |
|                              | Kostfiber  | 1,2   | g       |
|                              | Protein  | 0,8   | g       |
|                              | Salt   | 0,7   | 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>      | Öppnad   | +4 °C min 6 månade                            |         |
|                              | Öppnade förpackningar  | +4 °C till 3–5 dagar                          |         |
| <b>Packning</b>              | låda   | 4 x 3 kg = 12 kg<br>8 x 600 g = 4,8 kg        |         |
|                              | EUR-pallet   | 48 x 12 kg = 576 kg<br>96 x 4,8 kg = 460,8 kg |         |
| <b>EAN</b>                   | 3 kg   | 6430031895575                                 |         |
|                              | 4 x 3 kg   | 6430031895582                                 |         |
|                              | 600 g  | 6430031892178                                 |         |
|                              | 8 x 600 g  | 6430031892185                                 |         |
|                              | <i>(tillgänglighet måste kontrollera)</i>  |   |         |

### Tillredning

3 kg

På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och hetta upp på mild temperatur ungefär 15 minuter, rör om ibland.

I kombiugn: sätt påsen på halster/hålform eller töm påsen i en ugnform och hetta upp med ångkokningsfunktion i +100 °C ungefär 30-40 minuter, rör om ibland.

600 g

På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och hetta upp ungefär 10 minuter, rör om ibland.

I mikrovågsugn: Sätt portionen på tallrik och hetta upp i ca. 4 minuter, rör om ibland.

Uppvärmningstiderna är riktgivande.