

<b>Päiväys</b>	2.10.2018/MK päivitetty 16.9.2022/MT, 14.2.2023/LR																											
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA MAKKARAKEITTOAINES 3 kg ja 600 g</b>																											
<b>Tuotenumero</b>	B8098 (3 kg), B1098 (4 x 3 kg) B1197 (600 g), B1197-1 (8 x 600 g)																											
<b>Tuotekuvaus</b>	Kypsä ainesseos maukkaan makkarakeiton valmistamiseksi, vakuumpakkaus. Maidoton, gluteeniton.  Keitto ei sisällä lientä. Keiton valmistusvaiheessa yhtä pakkausta kohden lisätään vettä 2 l, jolloin valmiin keiton määrä on 5 l (makkaraa 13 %).																											
<b>Aineosat</b>	Peruna, ruokamakkara 22 % [porsaanliha (Suomi), vesi, stabilointiaineet (E1412, E450), suola, dekstroosi, hernekuitu, aromit ja uutteen (mm. chili, muskottipähkinä, paprika, mustapippuri, korianteri, savuaromi), mausteet (mm. valkosipuli), hapettumisenestoaine (E300), säilöntäaine (E250)], porkkana, lanttu, purjosipuli, palsternakka, jodioitu suola, mustapippuri, valkopippuri.  Valmiin keiton lihapitoisuus 9 %.																											
<b>Ravintosisältö / 100 g</b>	<table><tr><td>Energia</td><td>406/97</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>4,5</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>1,5</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>10,1</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>1,5</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>1,1</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>3,5</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>1,17</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energia	406/97	kJ/kcal	Rasva	4,5	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,5	g	Hiilihydraatti	10,1	g	-josta sokereita	1,5	g	Ravintokuitu	1,1	g	Proteiini	3,5	g	Suola	1,17	g	Laktoosi	0	g
Energia	406/97	kJ/kcal																										
Rasva	4,5	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,5	g																										
Hiilihydraatti	10,1	g																										
-josta sokereita	1,5	g																										
Ravintokuitu	1,1	g																										
Proteiini	3,5	g																										
Suola	1,17	g																										
Laktoosi	0	g																										
<b>Valmiin keiton ravintosisältö (ohjeen mukaan valmistettu) / 100 g</b>	<table><tr><td>Energia</td><td>243/58</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>2,7</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>0,9</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>6,0</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>0,9</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>0,6</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>2,1</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	243/58	kJ/kcal	Rasva	2,7	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,9	g	Hiilihydraatti	6,0	g	-josta sokereita	0,9	g	Ravintokuitu	0,6	g	Proteiini	2,1	g	Suola	0,7	g	Laktoosi	0	g
Energia	243/58	kJ/kcal																										
Rasva	2,7	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,9	g																										
Hiilihydraatti	6,0	g																										
-josta sokereita	0,9	g																										
Ravintokuitu	0,6	g																										
Proteiini	2,1	g																										
Suola	0,7	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**ltk 4 x 3 kg = 12 kg  
8 x 600 g = 4,8 kg  
EUR-lava 48 x 12 kg = 576 kg  
96 x 4,8 kg = 460,8 kg**EAN**3 kg 6430031897944  
600 g 6430031899146  
4 x 3 kg 6430031897951  
8 x 600 g 6430031899153**Valmistus**3 kg  
Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää 2 litraa nestettä.  
Kuumenna noin 20 minuuttia kiehuvaksi välillä sekoittaen.

Yhdistelmäuunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja lisää 2 l nestettä. Kuumenna uunin höyrytoiminnolla +100 °C noin 30-40 min välillä sekoittaen.

600 g  
Valmistusohje kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää 4 desilitraa nestettä. Kuumenna kiehuvaksi noin 10 minuuttia välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

<b>Produkt</b>	<b>FEELIA KORVSOPPA KONCENTRAT 3 kg och 600 g</b>		
Tuotenumero	B8098 (3 kg), B1098 (4 x 3 kg), B1197 (600 g), B1197-1 (8 x 600 g)		
<b>Produktbeskrivning</b>	Mogen ingrediensblandningen till framställning av välsmakande korvsoppa. Vakuumförpackad. Mjölkfri, glutenfri.		
	Soppa innehåller inte spad. När tillagning soppa, tillsätta vatten 2 l varvid mängden av den färdiga soppan är 5 l (innehåller 13 % korv).		
<b>Ingredienser</b>	Potatis, matkorv (22 %) [griskött (Finland), vatten, stabiliseringsmedel (E1420, E450), salt, dektros, ärtfiber, aromer och extrakt (bl.a. chili, muskot, paprika, svartpeppar, koriander, rökarom), kryddor (bl.a. vitlök), antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250)], morot, kålrot, purjolök, palsternacka, joderat salt, svartpeppar, vitpeppar.		
	Kötthalt av färdig soppa 9 %.		
<b>Näringsvärde / 100 g</b>	Energi	406/97	kJ/kcal
	Fett	4,5	g
	-varav mättade fettsyror	1,5	g
	Kolhydrat	10,1	g
	-varav sockerarter	1,5	g
	Kostfiber	1,1	g
	Protein	3,5	g
	Salt	1,17	g
	Laktos	0	g
<b>Näringsvärde till färdig soppa (tillagad enligt anvisningen) / 100 g</b>	Energi	243/58	kJ/kcal
	Fett	2,7	g
	-varav mättade fettsyror	0,9	g
	Kolhydrat	6,0	g
	-varav sockerarter	0,9	g
	Kostfiber	0,6	g
	Protein	2,1	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 = 12kg	
		8 x 600 g = 4,8 kg	
	EUR-lava	48 x 12 kg = 576 kg	
		96 x 4,8 kg = 460,8 kg	
<b>EAN</b>	3 kg	6430031897944	
	600 g	6430031899146	
	4 x 3 kg	6430031897951	
	8 x 600 g	6430031899153	
<b>Tillredning</b>	3 kg		
	På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 2 liter vätska. Hetta upp på mild temperatur ungefär 20 minuter, rör om ibland.		
	I kombiugn: Töm påsen i en ugnform och tillsätt 2 liter vätska. Hetta upp med ångkokningsfunktion i +100 °C ungefär 30-40 minuter, rör om ibland.		
	600 g		
	På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 4 dl vätska. Hetta upp ungefär 10 minuter, rör om ibland.		
	Uppvärmningstiderna är riktgivande.		