

Päiväys	13.11.2018/MK päivitetty 16.9.2022/MT, 8.3.2023/LR
Tuote	FEELIA NAKKIKEITTOAINES 3 kg ja 600 g
Tuotenumero	B8099 (3 kg), B1099 (4 x 3 kg) B1198 (600 g), B1198-1 (8 x 600 g)
Tuotekuvaus	Kypsä ainesseos maukkaan nakkikeiton valmistamiseksi, vakuumpakkaus. Maidoton, gluteeniton.

Keitto ei sisällä lientä. Keiton valmistusvaiheessa yhtä pakkausta kohden lisätään vettä 2 l, jolloin valmiin keiton määrä on 5 l (nakkia 13 %).

Aineosat	Peruna, savustettu nakkimakara 22 % [porsaanliha (Suomi), naudanliha (Suomi), vesi, merisuola, glukoosi, mausteet (musta- ja valkopippuri), aromit (mm. paprika, chili, korianteri, muskottipähkinä), hapettumisenestoaine (E300), säilöntäaine (E250)], porkkana, lanttu, purjosipuli, palsternakka, jodioitu suola, mustapippuri, valkopippuri.
-----------------	---

Valmiin keiton lihapitoisuus 12 %.



Raaka-aineiden kotimaisuusaste 97 %.

Ravintosisältö / 100 g

Energia	448/107	kJ/kcal
Rasva	5,8	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	2,1	g
Hiilihydraatti	9,0	g
-josta sokereita	1,3	g
Ravintokuitu	1,1	g
Proteiini	4,2	g
Suola	1,18	g
Laktoosi	0	g

Valmiin keiton ravintosisältö (ohjeen mukaan valmistettu) / 100 g

Energia	269/64	kJ/kcal
Rasva	3,5	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,3	g
Hiilihydraatti	5,4	g
-josta sokereita	0,8	g

Ravintokuitu	0,6	g
Proteiini	2,5	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

Itk 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 6430031897968
4 x 3 kg 6430031897975
600 g 6430031899122
8 x 600 g 6430031899139

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 kiehuvaaksi noin 10 minuuttia välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Produkt	FEELIA KNACKKORVSSOPPA KONCENTRAT 3 kg och 600 g		
Artikelnummer	B8099 (3 kg), B1099 (4 x 3 kg), B1198 (600 g), B1198-1 (8 x 600 g)		
Produktbeskrivning	Gräddad ingrediensblandningen till framställning av välsmakande knackkorvssoppa. 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 % knackkorv).		
Ingredienser	Potatis, rökt knackkorv 22 % [griskött (Finland), nötkött (Finland), vatten, havssalt, glukos, kryddor (svart- och vitpeppar), aromer (bl.a. paprika, chili, koriander, muskotnöt), antioxidationsmedel (E300), konserveringsmedel (E250)], morot, kålrot, purjolök, palsternacka, joderat salt, svartpeppar, vitpeppar.		
	Kötthalt av färdig soppa 12 %.		
	Innehåller 97 procent finska råvaror.		
Näringsvärde / 100 g	Energi	448/107	kJ/kcal
	Fett	5,8	g
	-varav mättade fettsyror	2,1	g
	Kolhydrat	9,0	g
	-varav sockerarter	1,3	g
	Kostfiber	1,1	g
	Protein	4,2	g
	Salt	1,18	g
	Laktos	0	g
Näringsvärde till färdig soppa (tillagad enligt anvisningen) / 100 g	Energi	269/64	kJ/kcal
	Fett	3,5	g
	-varav mättade fettsyror	1,3	g
	Kolhydrat	5,4	g
	-varav sockerarter	0,8	g
	Kostfiber	0,6	g
	Protein	2,5	g
	Salt	0,7	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		
Hållbarhet	Öppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3 - 5 dagar	
Packning	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	
EAN	3 kg	6430031897968	
	4 x 3 kg	6430031897975	
	600 g	6430031899122	
	8 x 600 g	6430031899139	
Tillredning			
3 kg	<p>På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 2 liter vätska. Hetta upp på mild temperatur ungefär 20 minuter, rör om ibland.</p> <p>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.</p>		
600 g	<p>På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 4 dl vätska. Hetta upp ungefär 10 minuter, rör om ibland.</p> <p>Uppvärmningstiderna är riktgivande.</p>		