



Päiväys	23.3.2016 Päivitetty 10.6.2022/MT, 8.3.2023/LR
Tuote	FEELIA JAUHELIIHAKEITTOAINES 3 kg ja 600 g
Tuotenumero	B1006 (4 x 3 kg), B8006 (3 kg), B1382 (600 g), B1382-1 (8 x 600 g)

Tuotekuvaus Kypsä ainesseos maukkaan jauhelihakeiton 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

Peruna, naudan jauheliha 16 % [nautanliha (Suomi), vesi, perunakuitu, suola, stabilointiaineet (E450, E451), psyllium, happamuudensäätöaine (E300)], porkkana, lanttu, sipuli, purjosipuli, palsternakka, jodioitu suola, lihaliemijauhe (maltodekstriini, suola, liha-aromi, sipuli, sokeri), mustapippuri, valkopippuri.
Valmiin keiton lihapitoisuus 10 %.



Raaka-aineiden kotimaisuusaste 94 %.

Ravintosisältö / 100 g

Energia	361/86	kJ/kcal
Rasva	3,2	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,2	g
Hiilihydraatti	9,9	g
-josta sokereita	0,9	g
Ravintokuitu	1,3	g
Proteiini	3,8	g
Suola	1,17	g
Laktoosi	0	g

Valmiin keiton ravintosisältö (ohjeen mukaan valmistettu) / 100 g

Energia	217/52	kJ/kcal
Rasva	1,9	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,7	g
Hiilihydraatti	5,9	g
-josta sokereita	0,5	g
Ravintokuitu	0,8	g

Proteiini	2,3	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

SäilyvyysaikaAvaamaton 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 6430031895018
4 x 3 kg 6430031895322

600 g 6430031892079
8 x 600 g 6430031892086**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.

Produkt **FEELIA KÖTTFÄRSSOPPA KONCENTRAT 3 kg**

Artikelnummer B1006 (4 x 3 kg), B8006 (3 kg)
B1382 (600 g), B1382-1 (8 x 600 g)

Produktbeskrivning Gräddad ingrediensblandningen till framställning av välsmakande köttfärssoppa. Vakuumförpackad. Mjölkfri, glutenfri.

Soppa innehåller inte spad. När tillagning soppa, tillsätta vatten 2 l varvid mängden av den färdiga soppan är 5 l.

Ingredienser

Potatis, nötköttfärs 16 % [nötkött (Finland), vatten, potatisfiber, salt, stabiliseringsmedel (E450, E451), psyllium, surhetsreglerande medel (E300)], morot, kålrot, lök, purjolök, palsternacka, joderat salt, köttbuljong (maltodextrin, salt, köttarom, lök, socker), svartpeppar, vitpeppar. Kötthalt till färdig soppa 10 %.



Innehåller 94 procent finska råvaror.

Näringsvärde / 100 g

Energi	361/86	kJ/kcal
Fett	3,2	g
-varav mättade fettsyror	1,2	g
Kolhydrat	9,9	g
-varav sockerarter	0,9	g
Kostfiber	1,3	g
Protein	3,8	g
Salt	1,17	g
Laktos	0	g

Näringsvärde till färdig soppa (tillagad enligt anvisningen) / 100 g

Energi	217/52	kJ/kcal
Fett	1,9	g
-varav mättade fettsyror	0,7	g
Kolhydrat	5,9	g
-varav sockerarter	0,5	g
Kostfiber	0,8	g
Protein	2,3	g
Salt	0,7	g



Mikrobiologisk renhet	Laktos	0	g
	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 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3 - 5 dagar	
Packning	låda	4 x 3 kg = 12 kg	
		8 x 600 g = 4,8 kg	
EAN		EUR-pallet	48 x 12 kg = 576 kg
			96 x 4,8 kg = 460,8 kg
	3 kg		6430031895018
	4 x 3 kg		6430031895322
Tillredning	600 g		6430031892079
	8 x 600 g		6430031892086
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.		