

Päiväys	22.3.2016 päivitetty 4.3.2021 tarkistettu 16.5.2022/MT, 27.11.2023/MT
Tuote	FEELIA LOHIKEITTOAINES 3 kg ja 600 g
Tuotenumero	B1024 (600 g), B1024-1 (8 x 600 g), B8013 (3 kg), B1013 (4 x 3 kg)
Tuotekuvaus	Kypsä nesteetön ainesseos maukkaan lohikeiton valmistamiseksi, vakuumpakkaus. Maidoton, gluteeniton. Keitto ei sisällä lientä. Keiton valmistusvaiheessa yhtä pakkausta kohden lisätään nestettä 2 l (esim. 1½ l vettä ja ½ l kermaa), jolloin valmiin keiton määrä on 5 l.
Aineosat	Peruna, LOHI tai KIRJOLOHI 23 % (Norja, Ruotsi tai Suomi), sipuli, purjo, jodioitu suola, maustepippuri. Valmiin keiton lohipitoisuus 14 %.

Ravintosisältö / 100 g (valmistamaton)

Energia	377/90	kJ/kcal
Rasva	3,2	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,6	g
Hiilihydraatti	9,4	g
-josta sokereita	0,3	g
Ravintokuitu	0,8	g
Proteiini	5,4	g
Suola	1,1	g
Laktoosi	0	g

Valmiin keiton ravintosisältö / 100 g

(valmistettu ohjeen mukaan, 38 % laktoositonta vispikermaa ja vettä)

Energia	379/91	kJ/kcal
Rasva	5,7	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	2,3	g
Hiilihydraatti	6,1	g
-josta sokereita	0,4	g
Ravintokuitu	0,5	g
Proteiini	3,6	g
Suola	0,7	g
Laktoosi	0	g

Mikrobiologinen puhtaus

Aerobiset mikrobit	<10 000	pmy/g
Anaerobiset mikrobit	<1 000	pmy/g
Anaerobit sulf. pelk. bakt.	<10	pmy/g
Itiölliset bakteerit	<1	pmy/g

Säilytys

Kuivassa ja viileässä +2 - +6 °C

Säilyvyysaika

Avaamaton pakkaus +4 °C min 5 kk
 Avattu pakkaus +4 °C 3-5 vrk

Pakkaus

ltk 4 x 2,5 kg = 10 kg
 8 x 600 g = 4,8 kg
 EUR-lava 48 x 10 kg = 480 kg
 96 x 4,8 kg = 4,8 kg

EAN

600 g 6430031892116
 8 x 600 g 6430031892123
 (saatavuus tarkistettava erikseen)
 3 kg 6430031895056
 4 x 3 kg 6430031895360

Valmistus

3 kg

Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää 2 litraa nestettä (esimerkiksi 1,5 l vettä ja 0,5 l kermaa). Kuumenna noin 20 minuuttia kiehuvaan välillä sekoittaen.

Yhdistelmäuunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja lisää 2 l nestettä (esimerkiksi 1,5 l vettä ja 0,5 l kermaa). 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 (esimerkiksi 3 dl vettä ja 1 dl kermaa). Kuumenna kiehuvaan noin 10 minuuttia välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Produkt	FEELIA LAXSOPPA KONCENTRAT 3 kg och 600 g
Artikelnummer	1024 (600 g), 1024-1 (8 x 600 g), 8013 (3 kg), 1013 (4 x 3 kg)
Produktbeskrivning	Mogen ingrediensblandningen till framställning av välsmakande laxsoppa. Vakuumpförpackad. Mjölkfri, glutenfri. Soppa innehåller inte spad. När tillagning soppa, tillsätta 2 l vätska (till exempel 1,5 l vatten och 0,5 l grädde) varvid mängden av den färdiga soppan är 5 l.
Ingredienser	Potatis, LAX eller REGNBÅGSLAX 23 % (Norge, Sverige eller Finland), lök, purjolök, joderat salt, kryddpeppar. Laxhalt till färdig soppa 14 %.

Näringsvärde / 100 g (oförberett)

Energi	377/90	kJ/kcal
Fett	3,2	g
-varav mättade fettsyror	0,6	g
Kolhydrat	9,4	g
-varav sockerarter	0,3	g
Kostfiber	0,8	g
Protein	5,4	g
Salt	1,1	g
Laktos	0	g

Näringsvärde till färdig soppa / 100 g

(tillagad enligt anvisningen, 38 % laktosfri vispgrädde och vatten tillsatt)

Energi	379/91	kJ/kcal
Fett	5,7	g
-varav mättade fettsyror	2,3	g
Kolhydrat	6,1	g
-varav sockerarter	0,4	g
Kostfiber	0,5	g
Protein	3,6	g
Salt	0,7	g
Laktos	0	g

Mikrobiologisk renhet

Aeroba mikrober	<10 000	pmy/g
Anaeroba mikrober	<1 000	pmy/g
Anaeroba sulfitreducerande bakt.	<10	pmy/g
Sporbildande bakt.	<1	pmy/g

Förvaring	Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C	
Hållbarhet	Oöppnad	+4 °C min 5 månade
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3-5 dagar
Packning	låda	4 x 2,5 kg = 10 kg 8 x 600 g = 4,8 kg
	EUR-pallet	48 x 10 kg = 480 kg 96 x 4,8 kg = 4,8 kg
EAN	600 g	6430031892116
	8 x 600 g	6430031892123 <i>(tillgänglighet måste kontrollera)</i>
	3 kg	6430031895056
	4 x 3 kg	6430031895360
Tillredning		
3 kg	På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 2 liter vätska (t.ex. 1,5 l vatten och 0,5 l grädde). Hetta upp på mild temperatur ungefär 20 minuter, rör om ibland.	
	I kombiugn: Töm påsen i en ugnform och tillsätt 2 liter vätska (t.ex. 1,5 l vatten och 0,5 l grädde). 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 (t.ex. 3 dl vatten och 1 dl grädde). Hetta upp ungefär 10 minuter, rör om ibland.	
	Uppvärmningstiderna är riktgivande.	