

Sei i kremet saus

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
Sist endret: 27.03.2023

Sei i kremet saus, 215g pr. porsj.

Leveres i 4 og 10 porsj.

Ingredienser:

Seiloins (Domstein (54,1%)), **creme fraiche 35%, kulturmelk, majones** (Salatmestern: rapsolje, vann, eggeplomme, eddik, sukker, sennepsfrø, salt, konserveringsmidler(kaliumsorbit E202, natriumbenzoat E211), sabilisatorer(guarkjernemel E412, xantangummi E415), surhetsregulerende midler(eplesyre E296, sitronsyre E330), naturlig aroma, cayennepepper, fargestoff(betakaroten E160a), **pizzaost** (Tine: pasturisert melk, syrekulturer, salt, potetmel, mikrobiell løpe), **sukker, modifisert stivelse** (mais), **salt, sitronsaft** (ReaLemon: Sitronsaft fra konsentrat, konserveringsmiddel (kaliumpyrosulfitt E224*)).

*): Innhold av *sulfitt* er mindre enn 10mg pr. kg i matretten.

Energi pr. 100g: 765 kJ, 184 kcal, fett 14,1g – hvorav mettede fettsyrer 5,3g, karbohydrat 3,8g – hvorav sukkerarter 3,0g, protein 10,5g, salt 1,1g.

Energiinnhold i anbefalt porsjon (215g): 396 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 1,1g

For laktoseredusert kost anbefales mindre enn 5g laktose pr. måltid.

KAN SPISES AV: GLUTENFRI, LAKTOSEREDUSERT, DIA.

Allergener	Ja	Nei
Gluten		x
Skalldyr		x
Egg	x	
Fisk	x	
Nøtter		x
Peanøtter		x
Soya		x
Melk	x	
Selleri		x
Sennepe	x	
Sesamfrø		x
Lupin		x
Svodeldioksid/sulfitt		x
Bløtdyr		x

Lagring:

-1 – +4 °C

Holdbarhet:

Se etikett.

Åpnet, uvarmet forpakning må brukes innen 3 dager, så sant siste forbruksdag ikke er overskredet.

Frysnes: Ja – senest 3 dager før siste forbruksdag. 4/10 porsjoner tines 1døgn i kjøleskap, eller 4 porsjoner tines 3 timer, 10 porsjoner tines 3,5 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter den er tatt ut fra frys.

Bruk:

Skal varmebehandles før servering. Se oppvarmingsskjema.

Rester må ikke varmebehandles på nytt, men kastes.

Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset. Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.