

Lakseform m/ sennepsaus

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 12.06.2024

Lakseform med sennepsaus, 225g pr. porsj. Leveres i 4 og 10 porsj.

Ingredienser:

Laks (Domstein)(63,6%), **matfløte** (fløte, emulgator (mono- og diacetyl vinsyreestre av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **sennep** (Felix: (3,4%) (vann, sennepsfrø, sukker, eddik, salt, gurkemeie)), **sitronsaft** (ReaLemon: sitronsaft, konserveringsmiddel (kaliumpyrosulfitt E224)), **salt**, **tørket dill**.

Energi pr. 100g: 863 kJ, 208 kcal, fett 16,1g -hvorav mettede fettsyrer 5,4g, karbohydrat 1,9g -hvorav sukkerarter 1,8g, protein 13,9g, salt 0,6g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (225g): 468 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 1,2g

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
Sennep	x	
Sesamfrø		x
Lupin		x
Svoveldioksid/sulfitt	x <10 mg/kg	
Bløtdyr		x

Lagring:

-1 – +4 °C.

Holdbarhet:

Se etikett.

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

Fryses: Ja – senest 3 dager før siste forbruksdag.

Tining: 4/10 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 4 porsjoner tines 4,5 timer, 10 porsjoner tines 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.