

Fløtepotet

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
Sist endret: 30.03.2023

Fløtepotet, 200g pr. pers.

1,2kg = 6 porsj.

Ingredienser:

Langdalen: Poteter (69 %), fløte (20 %), melk, salt, hvitløk, pepper.

Energi pr. 100g: 527 kJ, 126 kcal, fett 7,9g – hvorav mettede fettsyrer 4,0g, karbohydrat 11,7g – hvorav sukkerarter 1,2g, protein 2,1g, salt 0,9g.

Energiinnhold i anbefalt porsjon (200g): 252 kcal.

LAKTOSEINNHold PR. 100g: 1,0g

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

KAN SPISES AV: GLUTENFRI, LAKTOSEREDUSERT, DIA, VEGETAR.

Allergener	Ja	Nei
Gluten		X
Skalldyr		X
Egg		X
Fisk		X
Nøtter		X
Peanøtter		X
Soyabønner		X
Melk	X	
Selleri		X
Sennep		X
Sesamfrø		X
Lupin		X
Svoveldioksid/sulfitt		X
Bløtdyr		X

Lagring:

-1 – +4 °C.

Holdbarhet:

Se etikett.

Fryses: Ja – senest 3 dager før siste forbruksdag.

Tining: 1liter pose tines 1 døgn i kjøleskap eller 4 ½ timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter den er tatt ut fra frys.

Åpnet, uvarmet forpakning må brukes innen 2 dager, så sant siste forbruksdag ikke er overskredet.

Bruk:

Skal varmebehandles før servering.

Se oppvarmingskjema.

Varmebehandlede rester må ikke varmes på nytt, men kastes.

Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.