

Gulrotstuing

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 08.11.2022

Gulrotstuing, 175g pr. porsj

Leveres i 5 porsj.

Ingredienser:

Gulrot (Norrek (41,5%)), *H-melk*, vann, **modifisert stivelse** (mais), **soft margarin** (Mills: rapsolje, fullherdet kokos og rapsolje, vann, kokosolje, skummetmelk, salt, emulgator (soyalecitin E322), vitamin A og D, farge (betakaroten E160a), aroma), **salt, pepper, muskat**.

Energi pr. 100g: 268 kJ, 64 kcal, fett 3,1g -hvorav mettede fettsyrer 1,5g, karbohydrat 7,6g -hvorav sukkerarter 4,4g, protein 1,5g, salt 0,9g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (175g): 112kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 1,6g

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
Svin		x
Nøtter		x
Peanøtter		x
Soya	x	
Melk	x	
Selleri		x
Sennep		x
Sesamfrø		x
Lupin		x
Svoveldioksid/ 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.

Fryses: Ja – senest 3 dager før siste forbruksdag.

Tining: Tining: 5 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 2,5 - 3 timer i kaldt vann. Kan maks ligge to 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.