

## Creolersaus

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken  
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon  
 Sist endret: 10.04.2024

**Creolersaus, 100g pr. porsj.**

**1 liter = 10 porsj.**

### Ingredienser:

**H-melk, vann, soft margarin** (Mills: rapsolje, fullherdet kokos og rapsolje, vann, kokosolje, skummet *melk*, salt, emulgator (*soyalecitin E322*), vitamin A og D, farge (betakaroten E160a), aroma), **modifisert stivelse** (mais), **purre** (Norrek), **paprika** (Norrek), **hønebuljong lavsalt** (Knorr: maltodekstrin, aroma, salt, naturlig aroma, kyllingfett ((5%) kyllingfett, antioksidant (rosmarinekstrakt E392)), kyllingpulver ((2%) kylling, salt, antioksidant (rosmarinekstrakt E392)), vegetabilsk pulver (hvitløk, løk, persillerot), sitronjuicepulver ((maltodekstrin, sitronjuice)), **salt, estragon, basillikum, pepper.**

**Energi pr.100g: 379 kJ, 91 kcal, fett 6,5g -hvorav mettede fettsyrer 2,9g, karbohydrat 6,2g -hvorav sukkerarter 2,4g, protein 1,9g, salt 1,2g.**

**Energiinnhold i anbefalt porsjon (100g): 91 kcal.**

**LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 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
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: 10 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 3 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter den er tatt ut fra frys.

### Bruk:

Skal varmebehandles før servering.

Se oppvarmings skjema.

Rester må ikke varmebehandles på nytt, men kastes.

### Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.