

Fløtesaus

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 05.10.2023

Fløtesaus, 100g pr. porsj.

1 liter = 10 porsj.

Ingredienser:

Vann, matfløte (17,8%) (Tine: fløte, emulgator(mono- og diacetyl vinsyreestre av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabillikator (guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **modifisert maisstivelse, soft margarin** (Mills: rapsolje (50%), fullherdet kokos og rapsolje, vann, kokosolje, skummet melk, salt, emulgator (soyalecitin), vitamin A og D, farge (betakaroten E160a), aroma), **kalvebuljong saltreduert** (Toro: aroma, maltodekstrin, salt, sukker, kalvekjøtt (6%), grønnsaker (løk, purre), karamellisert sukker, krydder, rapsolje), **hønebuljong** (Knorr: maltodekstrin, aromaer, salt, naturlig aroma, kyllingfett ((5% antioksidant (rosmarinekstrakt)), kyllingpulver ((2% salt, antioksidant (rosmarinekstrakt))), grønnsakspulver (hvitløk, løk, persillerot), sitronjuicepulver (maltodekstrin, sitronjuice)), **bouquet all Italiana krydderpasta** (Knorr: solsikkeolje, krydderurter ((18%), basilikum (14%), persille (2,2%), oregano (1,8%)), smaksforsterker (mononatriumglutamat E621), løk, salt, hvitløk (7,8%), sukker, rød paprika, herdet rapsolje, krydder, paprikaekstrakt), **tomatpuré, sukker, soyasaus** (Kikkoman: vann, soyabønner, salt, alkohol), **sukkerkulør** (farge (ammonisert karamell E150c), salt), **pepper**.

Energi pr. 100g: 319 kJ, 77 kcal, fett 5,5g – hvorav mettede fettsyrer 2,7g, karbohydrat 5,8g – hvorav sukkerarter 1,4g, protein 1,1g, salt 1,2g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (100g): 77 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0,7g

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 fryser.

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.