

Hvit saus

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

Hvit saus, 1 dl pr. porsj.

1 liter = 10 porsj.

Ingredienser:

H-melk (Tine), **vann**, **modifisert stivelse** (mais), **soft margarin** (Mills: rapsolje, fullherdet kokos og rapsolje, vann, kokosolje, skummet *melk*, salt, emulgator (*soyalecitin*), vitamin A og D, farge (betakaroten E160a), aroma), **fiskekraft saltreduert** (Toro: salt, maltodekstrin, gjærekstrakt, *fisk* 26% (*sei*), grønnsaker (løk, pastinakk, purre), rapsolje, gulrotekstrakt, krydder), **salt**, **pepper**.

Energi pr. 100g: 331 kJ, 79 kcal, fett 4,7g -hvorav mettede fettsyrer 2,5g, karbohydrat 6,6g -hvorav sukkerarter 3,5g, protein 2,7g, salt 0,7g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (100g): 79 kcal.

LAKTOSEINNHold PR. 100g: 3,4g

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.