

Brun saus - okse

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 20.08.2024

Brun saus - okse, 100g pr. pers.

1 liter = 10 porsj.

Ingredienser:

Vann, matfløte (fløte (18% fett), emulgator (mono- og diacetylvinsyreestre av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **modifisert stivelse** (mais), **soft margarin** (Mills: rapsolje (43%), fullherdet kokos- og rapsolje, vann (24%), kokosolje, skummet melk (4%), salt, emulgator (soyalecitin E322, monoglyserider av fettsyrer E471), vitamin A, vitamin D, farge (betakaroten E160a), aroma), **grønnsaksbuljong lavsalt** (Knorr: salt, maltodekstrin, vegetabilsk pulver (25% (pastinakk 6,3%, blomkål 3,9%, løk 3,9%, purreløk 3,9%, hvitløk 2,6%, hodekål 2,0%, gulrotjuice 2,0%, løpstikkerøtter 0,7%, persillerot 0,1%)), naturlig aroma, ekstra jomfruolivenolje, aromaer, soppjuicekonsentrat), **oksebuljong lavsalt** (Knorr: oksekjøttbuljongpulver (32% (oksebein)), salt, aromaer, naturlig aroma, oksefett (4,6% (oksefett, antioksidant (rosmarinekstrakt E392))), oksekjøttpulver (3,7% (oksekjøtt, salt)), løkpulver, maltodekstrin, sitronjuicepulver (maltodekstrin, sitronjuice), hvitløkspulver), **karamellsaus** (sukker, vann), **sukkerkulør** (farge (ammonisert karamell E150c, salt), **pepper**.

Energi pr. 100g: 255kJ, 61kcal, fett 3,8g – hvorav mettede fettsyrer 1,9g, karbohydrat 5,8g – hvorav sukkerarter 1,3g, protein 0,9g, salt 1,0g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (100g): 61 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0,3g

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: 1l pose tines 1 døgn i kjøleskap, eller 3 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter de er tatt ut fra fryser.

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.