

Ribbesaus

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 22.06.2023

Ribbesaus, 100g pr. porsj.

1 liter = 10 porsj.

Ingredienser:

Vann, matfløte (Tine: fløte, emulgator (mono- og diacetyl vinsyreestre av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **modifisert stivelse** (mais), **ribbefett** ((2,6%)(Nortura,Gilde)), **kjøttglace svin** (Toro: svinekjøtt ((8%), salt, druesukker, antioksidant (rosmarinekstrakt E301)), svinefett ((22%), antioksidant (sitronsyre E330, butylhydroxyanisol (BHA) E320, propylgallat E310)), aroma, gjærekstrakt, maisstivelse, farge (ammonisert karamell E150c), salt, solsikkeolje, gulrotekstrakt, krydder, surhetsregulerende middel (sitronsyre E330)), **soft margarin** (Mills: rapsolje, fullherdet kokos og raps-olje, vann, kokosolje, skummet melk, salt, emulgator (soyalecitin), vitamin A og D, farge (betakaroten E160a), aroma), **karamellsaus** (Toro: sukker, vann), **økologisk hønebuljong** (Knorr: maltodekstrin, salt, kylling-kjøtt (3,7%), kyllingfett, naturlig aroma, løk, hvitløk, antioksidant (rosmarinekstrakt)), **salt, pepper, sukkerkulør** (farge (ammonisert karamell E150c), salt).

INNEHOLDER SVIN.

Energi pr. 100g: 259 kJ, 62 kcal, fett 4,5g - hvorav mettede fettsyrer 1,8g, karbohydrat 4,9g -hvorav sukkerarter 0,7g, protein 0,7g, salt 0,8g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (100g): 62 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0,2g.

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: 1liter pose 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 oppvarmingsskjema.

Rester må ikke varmebehandles på nytt, men kastes.

Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.