

## Gressløksaus

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken  
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon  
 Sist endret: 27.06.2023

**Gressløksaus, 100g pr. porsj.**

**1 liter = 10 porsj.**

### Ingredienser:

**Vann, soft margarin** (Mills: rapsolje (50%), fullherdet kokos og rapsolje, vann, kokosolje, skummet *melk*, salt, emulgator (*soyalecitin*), vitamin A og D, farge (betakaroten E160a), aroma), **matfløte** (*fløte*, emulgator (mono- og diacetylvinsyreestere av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **modifisert stivelse** (mais), **sitronsaft, fiskebuljong saltreduert** (Toro: maltodekstrin, salt, *fisk* ((15%) (*sei*)), gjærekstrakt, grønnsaker (løk, pastinakk, purre), rapsolje, gulrotekstrakt, krydder), **økologisk hønsbuljong lavsalt** (Knorr: maltodekstrin, salt, kyllingkjøtt (3,7%), kyllingfett, naturlig aroma, løk, hvitløk, antioksidant (rosmarinekstrakt)), **gressløk** (0,1%).

**Energi pr. 100g: 1043 kJ, 253 kcal, fett 26,5g -hvorav mettede fettsyrer 10,9g, karbohydrat 3,2g -hvorav sukkerarter 0,8g, protein 0,7g, salt 0,8g.**  
**Energiinnhold i anbefalt porsjon (100g): 253 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 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.