

Sursøt saus

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken

Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon

Sist endret: 20.08.2024

Sursøt saus, 100g pr. porsj.

1 liter = 10 porsj.

Ingredienser:

Vann, matfløte (fløte, emulgator (mono- og diacetyl vinsyreestere av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **sukker, 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), **eddik, salt, pepper.**

Energi pr. 100g: 308 kJ, 73 kcal, fett 3,3g -hvorav mettede fettsyrer 1,6g, karbohydrat 10,4g -hvorav sukkerarter 6,7g, protein 0,6g, salt 1,0g.

Energiinnhold i anbefalt porsjon (100g): 73 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: 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.