

## Brun saus - svin

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken  
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon  
 Sist endret: 02.10.2023

### Brun saus - svin, 100g pr. porsj.

1 liter = 10 porsj.

#### Ingredienser:

**Vann, matfløte** (fløte, emulgator (mono- og diacetyl vinsyreestre av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **modifisert stivelse** (mais), **svineglace** (Toro: (svinekjøtt (8%) salt, druesukker, antioksidant (rosmarinekstrakt, natriumaskorbat E301)), (svinefett (22%), antioksidant (sitronsyre E330, 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 rapsolje, vann, kokosolje, skummet melk, salt, emulgator (soyalecitin), vitamin A og D, farge (betakaroten E160a), aroma), **økologisk hønsbuljong lavsalt** (Knorr: maltodekstrin, salt, kyllingkjøtt (3,7%), kyllingfett, naturlig aroma, løk, hvitløk, antioksidant (rosmarinekstrakt)), **karamellsaus** (sukker, vann), **pepper, sukkerkulør** (sukker, vann).

INNEHOLDER SVIN.

**Energi pr. 100g: 277 kJ, 66 kcal, fett 4,5g -hvorav mettede fettsyrer 2,0g, karbohydrat 5,6g -hvorav sukkerarter 1,0g, protein 0,9g, salt 1,1g.**  
**Energiinnhold i anbefalt porsjon (100g): 66 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: 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.