

Hønsfrikassé

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 21.08.2024

Hønsfrikassé, 250g pr. porsj.

Leveres i 4 og 10 porsj.

Ingredienser:

Kyllingkjøtt (Vestfold Fugl (44,5%)), **vann**, **matfløte** (fløte, emulgator (mono- og diacetyl vinsyreester av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator(guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **modifisert stivelse** (mais), **hønsbuljong lavsalt** (Knorr: maltodekstrin, aromaer, salt, naturlig aroma, kyllingfett ((5,0%) (kyllingfett, antioksidant (rosmarinekstrakt)), kyllingpulver ((2%) (kylling, salt, antioksidant (rosmarinekstrakt)), vegetabilsk pulver (hvitløk, løk, persillerot), sitronjuicepulver (maltodekstrin, sitronjuice)), **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), **salt**.

Energi pr. 100g: 381 kJ, 91 kcal, fett 3,5g -hvorav mettede fettsyrer 1,5g, karbohydrat 4,2g -hvorav sukkerarter 0,4g, protein 10,8g, salt 1,0g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (250g): 227 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 - seneste 3 dager før siste forbruksdag.

Tining: 4/10 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 4 porsjoner tines 3 timer, 10 porsjoner tines 4,5 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.