

Fiskeform med sei, løk og tomat

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 27.03.2023

Fiskeform m/sei, løk og tomat, 240g pr. porsj. Leveres i 4 og 10 porsj.

Ingredienser:

Seiloins ((Domstein)(61,1%)), **matfløte** (Tine: fløte, emulgator (mono- og diacetyl vinsyre-estere av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **hermetiske tomater** (8,2%), **løk** ((Norrek)(4,1%)), **modifisert stivelse** (mais), **sukker, salt, pepper.**

Energi pr.100g: 413 kJ, 98 kcal, fett 4,6g -hvorav mettede fettsyrer 2,7g, karbohydrat 3,3g -hvorav sukkerarter 2,2g, protein 10,9g, salt 0,3g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (240g): 235 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR.100g: 0,9g.

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 (kjøleware).

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: 4/10 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 4 porsjoner tines 3 timer, 10 porsjoner tines 3,5 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter de 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.