

Kremet fiskesaus

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Forsyningsavdeling - felles
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 30.03.2023

Kremet fiskesaus, 100g pr. porsj.

1 liter = 10porsj.

Ingredienser:

Vann, matfløte (Tine: fløte, emulgator (mono- og diacetyl vinsyreestre av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **soft margarin** (Mills: rapsolje, fullherdet kokos og rapsolje, vann, kokosolje, skummet melk, salt, emulgator (soyalecitin), vitamin A og D, farge (betakaroten E160a), aroma), **gulrot julienne** (Norrek), **sellerirot** (Norrek), **modifisert stivelse** (mais), **fiskekraft saltreduert** (Toro: salt, maltodekstrin, gjærekstrakt, fisk 26% (sei), grønnsaker (løk, pastinakk, purre), rapsolje, gulrotekstrakt, krydder), **gurkemeie, chilipepper**.

Inneholder 0,7 % fisk.

Energi pr. 100g: 534 kJ, 129 kcal, fett 11,9g -hvorav mettede fettsyrer 5,1g, karbohydrat 4,5g -hvorav sukkerarter 1,2g, protein 1,1g, salt 1,0g. Energiinnhold i anbefalt porsjon (100g): 129 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0,6g.

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: 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.