

Fiskeform med pasta og basilikum

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

Fiskeform med pasta og basilikum, 250g pr. porsj. Leveres i 4 og 10 porsj.

Ingredienser:

H-melk (Tine), **fisk** ((18,3%) Bama: *sei, laks og torsk*), **hermetiske tomater** (Kjøkkensjefens: hakkede tomater, tomatjuice), **vann, løk** (Norrek), **glutenfri makaroni** (Pasta d'oro: maismel, vann), **tomatpuré** (Kjøkkensjefens: tomater, salt), **pizzaost** (Tine: pasturisert *melk*, syrekulturer, salt, potetmel, mikrobiell løpe), **modifisert stivelse** (mais), **paprika** (Norrek), **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), **matfløte** (Tine: *fløte*, emulgator (mono- og diacetyl vinsyreestre av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator(guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **purre** (Norrek), **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), **sukker, salt, timian, basilikum, svart pepper.**

Energi pr. 100g: 470 kJ, 111 kcal, fett 3,6g -hvorav mettede fettsyrer 1,7g, karbohydrat 12,6g -hvorav sukkerarter 3,7g, protein 7,1g, salt 0,9g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (250g): 277 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 1,4g.

For laktosered. kost anbefales mindre enn 5g laktose pr. måltid.

KAN SPISES AV: LAKTOSEREDUSERT, DIA, GLUTENFRI.

Allergener	Ja	Nei
Gluten		x
Skalldyr		x
Egg		x
Fisk	x	
Nøtter		x
Peanøtter		x
Soya	x	
Melk	x	
Selleri		x
Sennep		x
Sesam		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: 4/10 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 4 porsjoner tines 4,5 timer, 10 porsjoner tines 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.