

## Ertepuré

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Forsyningsavdeling - felles

Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon

Sist endret: 20.12.2023

**Ertepuré, 100g pr. porsj.**

**Leveres i 5 porsj.**

### Ingredienser:

**Grønne erter** (63,7%)(Norrek), **matfløte** (fløte, emulgator (mono- og diacetyl vinsyreestre av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **vann**, **løk** (Norrek), **soft margarin** (Mills: rapsolje (50%), fullherdet kokos og rapsolje, vann, kokosolje, skummet *melk*, salt, emulgator (*soyalecitin*), vitamin A og D, farge (betakaroten E160a), aroma), **salt**, **pepper**.

**Energi pr. 100g: 419 kJ, 101 kcal, fett 6,1g -hvorav mettede fettsyrer 2,8g, karbohydrat 5,9g -hvorav sukkerarter 3,9g, protein 3,8g, salt 0,30g.**

**Energiinnhold i anbefalt porsjon (100g): 101 kcal.**

**LAKTOSEINNHold PR. 100g: 0,5g**

**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 2 dager, så sant siste forbruksdag ikke er overskredet.

Fryses: Ja – senest 3 dager før siste forbruksdag.

Tining: 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.