

Chili sin carne

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Forsyningsavdeling - felles
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 20.08.2024

Chili sin carne, ca. 300g pr. porsj. Leveres i 1 og 5 porsj.

Ingredienser:

Hermetiske tomater (grovhakkede tomater, tomatjuice, surhetsregulerende middel (sitronsyre E330)), **vegetar farse** (Stabburet: vann, soyaprotein (26%) rapsolje, løk, salt, krydder, naturlig aroma, karamellisert sukker), **røde kidneybønner** (røde kidneybønner, vann, salt), **paprikablanding** (Norrek: paprika rød, gul og grønn), **løk** (Norrek), **mais** (Norrek), **tomatpuré**, **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), **sukker**, **salt**, **chilipulver** (Santa Maria: chilipepper (76%), spisskummen, salt, oregano, hvitløk, antiklumpningsmiddel (silisiumdioksid E551)), **hvitløkpulver**, **spisskummen**, **paprikapulver**, **chiliflakes** (0,05%).

Energi pr. 100g: 371 kJ, 88 kcal, fett 2,4g -hvorav mettede fettsyrer 0,2g, karbohydrat 9,4g -hvorav sukkerarter 4,0g, protein 6,2g, salt 1,2g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (300g): 264 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0g

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

KAN SPISES AV: DIA, GLUTENFRI, LAKTOSEFRI, VEGETAR, VEGAN.

| 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:

5 porsjoner: -1 – +4 °C kjølevare.
 1 porsjon: -18 °C frysevare.

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. *NB: 1-porsjon har vært fryst og kan ikke fryses igjen, se etikett.*

Tining: 5 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 3 timer i kaldt vann. Kan maks ligge to døgn etter den er tatt ut fra frys.

Bruk:

Skal varmebehandles før servering.
 Se oppvarmings skjema.
 Rester må ikke varmebehandles på nytt, men kastes.

Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.
 Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.