

Rotmos

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Forsyningsavdeling - felles
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 02.11.2022

Rotmos, 175g pr. porsj.

Leveres i 5 porsj.

Ingredienser:

Kålrotterning (Norrek), **gulrotterning** (Norrek), **matfløte** (*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* E322), vitamin A og D, farge (betakaroten, E160a) aroma), **salt, pepper, muskatnøtt, sukker.**

Energi pr. 100g: 321 kJ, 77 kcal, fett 5,0g -hvorav mettede fettsyrer 2,4g, karbohydrat 5,9g -hvorav sukkerarter 5,9g, protein 1,1g, salt 0,4g. Energiinnhold i anbefalt porsjon (175g): 135 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g:

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

KAN SPISES AV: GLUTENFRI, LAKTOSEREDUSERT, DIA, VEGETAR

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: 5 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 4,5 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter den er tatt ut fra fryse.

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.