

## Sei i form m/ ostesaus

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken

Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon

Sist endret: 07.03.2024

### Sei i form m/ostesaus, 215g pr. porsj. Leveres i 4 og 10 porsj.

#### Ingredienser:

**Seiløins** (Bama (51,2%)), **vann**, **matfløte** (Tine: fløte, emulgator (mono- og diacetyl vinsyreestre av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (guarkjerner 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), **gulrot julienne** (Norrek), **pizzaost** (Tine: pasteurisert melk, syrekulturer, salt, potetmel, mikrobiell løpe), **sellerirot** (Norrek), **modifisert stivelse** (mais), **fiskebuljong saltreduert** (Toro: maltodekstrin, salt, fisk ((15%) (sei)), gjærekstrakt, grønnsaker (løk, pastinakk, purre), rapsolje, gulrotekstrakt, krydder), **chilipulver**, **gurkemeie**, **salt**.

Inneholder 51,2% fisk.

**Energi pr. 100g: 443 kJ, 106 kcal, fett 6,0g -hvorav mettede fettsyrer 2,7g, karbohydrat 2,9 -hvorav sukkerarter 0,7g, protein 10,3g, salt 0,6g.**  
**Energiinnhold i anbefalt porsjon (215g): 228 kcal.**

**LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0,2g.**

**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: 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 at den er tatt ut av 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.