

## Fløtepudding

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Forsyningsavdeling - felles/Forsyningsavdeling - ledelse  
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon  
Sist endret: 14.11.2024

### Fløtepudding, 120g pr. porsj.

Leveres i 400g = 3p.

**Ingredienser:**

**Fiskemannen: Fisk** (54%) (*surimi (alaskapollock, stabilisator (sorbitol E420, trifosfater E451i, difosfater E450iii), hvitlaks, hyse, torsk*), melk, tapiokastivelse, rapsolje, fløte, salt, stabilisator (natriumalginat E401), krydder (muskatblomme, pepper, løpstikke, gjærekstrakt).

**Energi pr. 100g: 589 kJ, 141 kcal, fett 7,0g -hvorav mettede fettsyrer 1,0g, karbohydrat 10,0g -hvorav sukkerarter 1,7g, protein 9,3g, salt 1,5g.**  
**Energiinnhold i anbefalt porsjon (120g): 169 kcal.**

**LAKTOSEINNHold PR. 100g: 0,9g.**

**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: 1 døgn i kjøleskap eller 4 timer i kaldt vann.

Kan maks. ligge 2 døgn etter den er tatt ut fra fryse.

**Bruk:**

Se oppvarmingsskjema.

Varmebehandlede produkter må ikke varmes på nytt, men kan brukes kaldt innen kveldsmat neste dag.

**Målgruppe:**

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.