

Husets fiskeform m/ rød karri

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Forsyningsavdeling - felles
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
Sist endret: 20.03.2025

Husets fiskeform m/rød karri, 240g pr. porsj. Leveres i 4 og 10 porsj.

Ingredienser:

Fisketerninger ((40,3%) Domstein: *sei, laks, torsk*), **kokosmelk** (Aroy-D: kokosnøttekstrakt (70%), vann, emulgator (polysorbat 60 E435)), **creme fraiche** (Tine: *kremfløte*, melkesyrekultur), **gulrot julienne** (Norrek), **brokkolitorper** (Norrek), **purre** (Norrek), **rød karripasta** ((2%) Santa Maria: hvitløk, rød chili (13%), sitrongress, salt, løk, thailandsk chili, galanga, kaffir limeblader, fennikel, koriander), **modifisert stivelse** (mais), **hvitløkpulver, salt, karri, paprikapulver, pepper**.

Energi pr.100g: 630 kJ, 152 kcal, fett 11,5g -hvorav mettede fettsyrer 6,6g, karbohydrat 3,2g –hvorav sukkerarter 2,0g, protein 8,5g, salt 0,4g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (240g): 365 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR.100g: 0,4g.

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 (kjølevarer).

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 3 timer, 10 porsjoner tines 3,5 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter de 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.