

Husets fiskegryte

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Forsyningsavdeling - felles
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 05.05.2025

Husets fiskegryte, 240g pr. porsj. Leveres i 4 og 10 porsj.

Ingredienser:

Fisketerninger ((45,7%) Domstein: sei, laks, torsk), **matfløte** (Tine: fløte, emulgator (mono- og diacetyl vinsyre-estere av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **snøfrisk naturell** (Tine: geitemelk, kufløte, salt, syrekultur), **rød paprika** (Norrek), **purre** (Norrek), **margarin** (Rama: vegetabiliske oljer (79% (palme*, raps, solsikke, i varierende mengdeforhold)), vann, salt (1,5%), tilberedning av hestebønne, emulgatorer (soyalecitin E322, monoglyserider av fettsyrer E471), syre (melkesyre E270), naturlig aroma, vitamin A og D), **modifisert stivelse** (mais), **sitronsaft** (ReaLemon: sitronsaft fra konsentrat, konserveringsmiddel (kaliumpyrosulfitt E224 (0,02%))), **salt, pepper, hvitløkpulver, basilikum, dill.**

LAKTOSEINNHOLD PR.100g: 1,1g.

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 <10 mg/kg	
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.