

Rotmos

Gjelder for: Servicedivisjon/Mat- og ernæringsavdeling
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 29.10.2025

Rotmos, 120g pr. porsj

Leveres i 5 porsj.

Ingredienser:

Kålrot (Norrek (73,6%), **gulrot** (Norrek (11,0%)), **matfløte** (fløte, emulgator (mono- og diacetyl vinsyreestre av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **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), **salt, sukker, muskat, pepper**.

*: Sertifisert og bærekraftig palmeolje.

Energi pr. 100g: 322 kJ, 77 kcal, fett 5,0g -hvorav mettede fettsyrer 2,6g, karbohydrat 6,1g -hvorav sukkerarter 6,0g, protein 1,1g, salt 0,5g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (120g): 92kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0,4g

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
Svin		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: Tining: 1 døgn i kjøleskap, eller 2,5 - 3 timer i kaldt vann. Kan maks ligge to døgn etter den 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.