

ANALYSERESULTATER

Retter produsert 29/6-09, avkjølt og lagret på 2-3°C tom 20/7-09

Provemottak: 17.07.09 Analyseperiode: 20.07.09 - 23.07.09

2009-2913-2 **Matrett div.v/kjølelagring** Tatt ut: 20.07.09

Merking: Kaldrørt fiskegryte/varmebeh. 30 min

Parameter	Metode	Resultat	Enhet
Aerobe mikroorganismer 30°C	NMKL 86	82 000	cfu/g (ml)
Koliforme bakterier	NMKL 44	<10	cfu/g (ml)
Staphylococcus aureus	NMKL 66	< 100	cfu/g (ml)
Bacillus cereus	NMKL 67	< 100	cfu/g (ml)
Clostridium perfringens	NMKL 95	<10	cfu/g (ml)
Salmonella	Intern (VIDAS)	Ikke påvist	/25 g

2009-2913-3 **Matrett div.v/kjølelagring** Tatt ut: 20.07.09

Merking: Kaldrørt stroganoff/varmebeh. 45 min

Parameter	Metode	Resultat	Enhet
Aerobe mikroorganismer 30°C	NMKL 86	9 000	cfu/g (ml)
Koliforme bakterier	NMKL 44	<10	cfu/g (ml)
Staphylococcus aureus	NMKL 66	< 100	cfu/g (ml)
Bacillus cereus	NMKL 67	< 100	cfu/g (ml)
Clostridium perfringens	NMKL 95	<10	cfu/g (ml)
Salmonella	Intern (VIDAS)	Ikke påvist	/25 g

Med vennlig hilsen

Jorunn Rasch

Jorunn Rasch
Ingeniør mikrobiologi

Vurdering av analyseresultat for prøver analysert hos Labora AS med ID 2009-2913.

Vurdering av analyseresultatene er gjort ut fra Mikrobiologiske retningslinjer, 12.1 Tabell 1: Mikrobiologiske krav og retningslinjer, talverdiar og fotnotar. Prøvene er analysert etter analyseparametere som er oppgitt i Mikrobiologiske retningslinjer for det aktuelle produktet.

Prøve ID: 2009-2913-2 prøvetype: Kaldrørt fiskegryte/varmebehandlet 30 min.
Alle analyseresultatene ligger innenfor kravet i Mikrobiologiske retningslinjer.

Prøve ID: 2009-2913-3 prøvetype: Kaldrørt stroganoff/varmebehandlet 45 min.
Alle analyseresultatene ligger innenfor kravet i Mikrobiologiske retningslinjer.

Jorunn Rasch
Ass. fagleder mikrobiologi
Bodø 07.08.2009

Stroganoff gryte multibasis

TRADISJONELL TILBEREDNING

1. Bland pulver og væske. Rør godt til alt er oppløst.
2. Kok opp under omrøring.
3. Tilsett lettstekt kjøtt i terninger/strimler og la det småkoke 20 minutter. Rør av og til.

SOUS VIDE TILBEREDNING

1. Bland pulver og væske. Rør godt til alt er oppløst. La grytebasisen svulle 5 minutter. Rør om.
2. Ha strimlet/ternet rått kjøtt i sous vide pose. Hell grytebasisen i posen og vakuumer. Fordel kjøttet jevnt i posen. Kok i kombidamper/steamkjele, 1 t. 20 min., 100 °C (ev. 2 timer, 85 °C).

Antall posj. a 300 g	Kjøtt	Pulver	Liter vann	Liter fløte
6,4	0,8 kg	120 g (2 dl)	0,7	0,3
32	4,0 kg	600 g (10 dl)	3,5	1,5
77	9,6 kg	Hele boksen	8,4	3,6

INGREDIENSER

Modifisert potetstivelse, tomat, løk, salt, sukker, paprika, potetstivelse, sjampinjong, aroma, hvetemel, farge (ammonisert karamell, paprikaekstrakt), vegetabilsk fett, sennepsfrø, krydder, hvitløk, syre (sitronsyre), gjærekstrakt.

NÆRINGSVERDIER	Pr. 100 g	Pr. porsjon (300 g)	% GDA* (300g)
Energi	507 kJ (121 kcal)	1521 kJ (364 kcal)	18 %
Protein	10,0 g	30 g	60 %
Karbohydrat	4,3 g	13 g	4,8 %
- herav sukker	2,0 g	6,0 g	6,7 %
Fett	7,1 g	21 g	30 %
- herav mettet	4,1 g	12 g	62 %
Fiber	0,4 g	1,3 g	5,2 %
Salt	0,6 g	1,9 g	31 %
Natrium	0,3 g	0,8 g	34 %

* Guideline Daily Amounts. Veiledende daglig inntak av energi og næringsstoffer for en voksen person - mer info: www.foodservice.no



TORO Stroganoff Gryte multibasis
2 spann à 12 l
EPD: 1 942 929



melkefri



Lofoten fiskegryte multibasis

TRADISJONELL TILBEREDNING

1. Bland pulver og væske. Rør godt til alt er oppløst.
2. Kok opp under omrøring.
3. Tilsett rå fisk i terninger og la det småkoke 10 minutter. Rør forsiktig av og til.

SOUS VIDE TILBEREDNING

1. Bland pulver og væske. Rør godt til alt er oppløst. La grytebasisen svulle 5 minutter. Rør om.
2. Ha rå fisk i terninger i sous vide pose. Hell grytebasisen i posen og vakuumer. Fordel fisken jevnt i posen. Kok i kombidamper/steamkjele, 30 minutter, 100°C (ev. 45 minutter, 85°C).

Antall posj. a 300 g	Fisk	Pulver	Liter vann	Liter creme fraiche
6	0,8 kg	66 g (1,4 dl)	0,7	0,3
30	4,0 kg	330 g (7 dl)	3,5	1,5
120	16,0 kg	Hele boksen	14,0	6,0

INGREDIENSER

Modifisert potetstivelse, gulrot, salt, potetstivelse, sellerirot, aroma, fisk, maltodekstrin, vegetabilsk fett, skalldyr, spinat, løk, hvitløk, sitron, gulrotekstrakt, vinpulver, gressløk, krydder, dill, sukker, farge (betakaroten).

NÆRINGSVERDIER	Pr. 100 g	Pr. porsjon (300 g)	% GDA* (300g)
Energi	399 kJ (96 kcal)	1196 kJ (287 kcal)	14,3 %
Protein	7,8 g	23 g	47 %
Karbohydrat	2,5 g	7,4 g	2,8 %
- herav sukker	0,6 g	1,8 g	2,0 %
Fett	6,1 g	18 g	26,0 %
- herav mettet	3,6 g	11 g	54 %
Fiber	0,2 g	0,6 g	2,2 %
Salt	0,4 g	1,3 g	22 %
Natrium	0,2 g	0,6 g	26 %

* Guideline Daily Amounts. Veiledende daglig inntak av energi og næringsstoffer for en voksen person - mer info: www.foodservice.no



TORO Lofoten Fiskegryte multibasis
2 spann à 20 l
EPD: 1 943 067



melkefri



glutenfri



Riber & Søn foodservice
Postboks 987 Sentrum
5808 Bergen
Telefon: 800 30 980
www.foodservice.no



gryter multibasis

gryter



NYHETER!

NYTT KONSEPT!
TORO nye gryter kan blandes i kald væske, spesielt egnet til sous vide produksjon. Rør ut basisen kald, ha den i sous vide posen. Tilsett rått kjøtt eller fisk og forsegl posen. Intet produksjonssvinn. Kan også tilberedes tradisjonelt.

To nye gryter tilpasset sous vide produksjon

Enklere kan det ikke bli

Grytebasisene er beregnet spesielt for storkjøkken hvor sous vide er en foretrukket produksjonsmetode.

I korthet er dette prinsippet for TORO sine to nye multibasis gryter. Rør ut multibasisen kald, hell i sous vide posen, tilsett rått kjøtt eller fisk og vakuumer. Varmebehandles og avkjøles før mellomlagring på kjøll.

God økonomi

Du sparer mange arbeidsoperasjoner og det blir ikke noe svinn i tilberedningen.

Multibasisene forenkler hverdagen

Multibasisene fra TORO er spesielt tilpasset de nye produksjonsmetodene på det moderne kjøkkenet der det ofte er en kombinasjon mellom det tradisjonelle kjøkkenet og sous vide produksjon. Det gir god økonomi, full fleksibilitet og et bredt anvendelsesområde.

Disse to smakfulle grytene passer like godt til begge produksjonsmetodene.



NYHET!



TORO Lofoten Fiskegryte

TORO gryte multibasis - sous vide produksjon

- Basisen røres kaldt og has i sous vide pose
- Rått kjøtt eller fisk i terninger tilsettes posen
- Forsegles og varmebehandles, rask nedkjøling
- Mellomlagring på kjøll, oppvarming og servering

TORO gryte multibasis - tradisjonell produksjon

- Kjøtt eller fisk skjæres i terninger
- Basisen røres ut kald og kokes opp
- Lettstekt kjøtt tilsettes og kokes sammen med gryten
- Eller rå fisk i terninger tilsettes mot slutten av koketiden

TORO gryte multibasis – produksjon i GN-form

- Rått ternet kjøtt, fisk eller grønnsaker has i GN-form
- Basisen røres ut kald og helles over
- Stekes, gratineres eller dampes i ovn

Sous vide* - bedre økonomi og økt matglede

Sous vide bevarer ingrediensenes næringsinnhold og smak best mulig, noe som kommer gjestene dine til gode. Sous vide tilbyr dessuten muligheten for betydelige kostnadsbesparelser ved mindre svinn (økt holdbarhet og fleksibilitet), mindre arbeid og mer optimal utnyttelse av arbeidskraft ved at produksjon styres til mindre hektiske perioder.

* fransk for "under vakuumer".



NYHET!

TORO Stroganoff Gryte

BEDRE ØKONOMI FOR SLUTTBRUKER – MINDRE SVINN – MINDRE ARBEIDSKREVENDE

- Bevarer smak og konsistens
- Alle vitaminer og næringsstoffer bevares
- Forlenger holdbarheten
- Utsøkt kvalitet
- Lite arbeidskrevende, rask og enkel tilberedning
- Intet svinn, full kostnads- og råvarekontroll
- Fleksibel i bruk
- Enkelt lagerhold
- Prisgunstig
- Ingen steking av kjøtt/fisk

Trinn for trinn...



1 TRINN

Tilbered multibasisen etter anvisningen. La svulle i 5 minutter, og ha i sous vide posen.



2 TRINN

Tilsett kjøtt eller fisk. Legg alle ingrediensene i posen og forsegl den. Bland råvarene godt i posen.



3 TRINN

Varmebehandl posen, avkjøl raskt og sett på kjøll.



4 TRINN

Posen varmes før servering.