

Medisterkaker

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 23.12.2022

Medisterkaker, 50g pr. porsj.

Leveres i 4 og 10 porsj.

Ingredienser:

Nortura, pannestekte medisterkaker: Kjøtt av svin (65%), vann, *melk*, potetmel, salt, krydder.

INNEHOLDER SVIN.

Energi pr. 100g: 1070 kJ, 258 kcal, fett 21,1g -hvorav mettede fettsyrer 7,6g, karbohydrat 6,4g -hvorav sukkerarter 1,7g, protein 10,4g, salt 1,70g.

Energiinnhold i anbefalt porsjon (60g): 129 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR.100g: 1g.

Før laktosred. 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
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: tines 1 døgn i kjøleskap, eller 2,5 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter den er tatt ut fra frys.

Bruk:

Skal gjennomvarmes før servering.

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.