

Kalkun kjøttboller

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
Sist endret: 30.03.2023

Kalkun kjøttboller, 120g pr. porsj.

1 Pose = 5 porsj.

Ingredienser:

Prior: Kjøtt fra kalkun og kylling (62%), vann, maskinelt utbenet kyllingkjøtt (6%), løk, potetmel, melk, salt, pepper, konserveringsmiddel (kaliumlaktat E326, natriumacetat E261), emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer E471, difosfater E450). Stekt i solsikke og rapsolje.

Energi pr. 100g: 680 kJ, 162 kcal, fett 7,7g -hvorav mettede fettsyrer 2,0g, karbohydrat 8,8g -hvorav sukkerarter 2,7g, protein 14,2g, salt 1,4g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (120g): 194 kcal.

LAKTOSEINNHOLD pr. 100g: 2,5g

For laktoseredusert kost anbefales mindre enn 5g laktose pr. måltid.

KAN SPISES AV: GLUTENFRI, DIA, LAKTOSEREDUSERT

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.

Holdbarhet:

Se etikett.

Åpnet, uvarmet forpakning må brukes innen 3 dager, så sant siste forbruksdag ikke er overskredet.

Fryses: Nei, produktet har vært fryst.

Tining: tines 1 døgn i kjøleskap, eller 3 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 3 døgn etter den er tatt ut fra frys.

Bruk:

Skal varmebehandles 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.