

Orientalisk gryte med svinekjøtt

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken

Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon

Sist endret: 02.08.2023

Orientalisk gryte med svinekjøtt, 225g pr. porsj. Leveres i 4 og 10 porsjoner

Ingredienser:

Svinekjøtt (Nortura/Gilde (44,1%)), **vann**, **hermetisk ananas** (Kjøkkensjefens: ananasbiter, ananasjuice) , **løk** (Norrek), **paprika** (Norrek), **hermetisk champignon** (champignon, vann, salt, surhetsregulerende middel (sitronsyre E330)), **modifisert stivelse** (mais), **kjøttglace svin** (Toro: (svinekjøtt (8%) salt, druesukker, antioksidant (rosmarinekstrakt, natriumaskorbat E301)), (svinefett (22%), antioksidant (sitronsyre E330, BHA E320, propylgallat E310)), aroma, gjærekstrakt, maisstivelse, farge (ammonisert karamell E150c), salt, solsikkeolje, gulrotekstrakt, krydder, surhetsregulerende middel (sitronsyre E330)), **økologisk høsebuljong lavsalt** (Knorr: maltodekstrin, salt, kyllingkjøtt (3,7%), kyllingfett, naturlig aroma, løk, hvitløk, antioksidant (rosmarinekstrakt)), **karri**, **pepper**, **sukkerkulør** (sukker, vann).

INNEHOLDER SVIN.

Energi pr. 100g: 405 kJ, 96 kcal, fett 3,8g -hvorav mettede fettsyrer 1,3g, karbohydrat 5,2g -hvorav sukkerarter 1,8g, protein 10,2g, salt 0,7.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (225g): 216 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. PORSJON: 0g

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

KAN SPISES AV: GLUTENFRI, LAKTOSEFRI, 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
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: 4/10 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 4 porsjoner tines 3 timer, 10 porsjoner tines 4,5 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter den er tatt ut fra fryse.

Bruk:

Skal varmebehandles før servering.

Se oppvarmings skjema.

Rester må ikke varmebehandles på nytt, men kastes.

Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.