

## Sweet & sour m/ kylling

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken  
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon  
 Sist endret: 10.11.2022

### Sweet & sour m/ kylling, 225g pr. porsj. Leveres i 1, 4 og 10 porsj.

**Ingredienser:**

**Kyllingkjøtt** (Vestfold Fugl (39,4%)), vann, **paprika** (Norrek), **gulrot** (Norrek), **ananas, løk** (Norrek), **vannkastanjer** (Norrek), **sukker, tomatpuré, økologisk hønsebuljong** (Knorr: maltodekstrin, salt, kyllingkjøtt (3,7%), kyllingfett, naturlig aroma, løk, hvitløk, antioksidant (rosmarinekstrakt)), **modifisert stivelse** (mais), **eddik, salt, pepper**.

**Energi pr. 100g: 354 kJ, 84 kcal, fett 1,0g -hvorav mettede fettsyrer 0,2g, karbohydrat 9,1g -hvorav sukkerarter 5,4g, protein 9,5g, salt 1,0g. Energiinnhold i anbefalt porsjon (225g): 207 kcal.**

**LAKTOSEINNHOLD PR. PORSJON: 0g.**

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

**KAN SPISES AV: GLUTENFRI, LAKTOSEFRI, MELKEFRI, 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.  
 1 porsjon: ÷18°C (fryseware).

**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. *1-porsjons forpakning har vært fryst og kan ikke fryses pånytt.*

Tining: 1/4/10 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 1 porsjon tines 1 time, 4 porsjoner tines 3 timer, 10 porsjoner tines 4,5 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 3 døgn etter det 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.