

## Surkål

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken  
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon  
Sist endret: 22.11.2023

**Surkål, 100g pr. porsj.**

**Leveres i 450g forpakn.= 4p**

### Ingredienser:

**Grimstad konserverfabrik 450g, finsnittet:** Hodekål (74%), vann, sukker, eddik, salt, karve, fortykningsmiddel (guarkjernemel E412), konserveringsmiddel (natriumbenzoat E211, kaliumsorbat E202).

**Energi pr.100g: 178kJ, 42 kcal, fett 0,3g –hvorav mettede fettsyrer 0,0g, karbohydrat 9,4g –hvorav sukkerarter 9,4g, protein 0,6g, salt 0,9g.**  
**Energi i anbefalt porsjon (100g): 42 kcal.**

### LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0g

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

**KAN SPISES AV: GLUTENFRI, MELKEFRI, LAKTOSEFRI, DIA, VEGAN.**

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:

Romtemperatur.

### Holdbarhet:

Se datomerking på pakning.

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

Fryses: Ja – senest 3 dager før siste forbruksdato.

Tining: 4 porsjoner 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:

Kan serveres kald eller varmebehandlet.

Se oppvarmings skjema.

Varmebehandlede rester 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.