

Kjøttpudding

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
Sist endret: 22.03.2023

Kjøttpudding, 120g pr. porsj.

Leveres i 500g = 4p

Ingredienser:

Nortura/Gilde: Kjøtt av svin og storfe (63%), vann, potetmel, salt, krydder (inkl. paprika), gelatin, dekstrose, stabilisator (trifosfat E451), konserveringsmiddel (kaliumacetat E261, kaliumlaktat E326).

INNEHOLDER SVIN.

Energi pr.100g: 918 kJ, 221 kcal, fett 17,0g -hvorav mettede fettsyrer 6,2g, karbohydrat 5,8g -hvorav sukkerarter 0,5g, protein 11,0g, salt 1,8g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (120g): 265 kcal

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0g

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

KAN SPISES AV: GLUTENFRI, 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

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 3,5 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.