

## Ferskt oksekjøtt

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken  
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon  
Sist endret: 05.10.2023

### Ferskt oksekjøtt, 80g pr. porsj.

Leveres i 4 og 10 porsj.

**Ingredienser:**

**Per's kjøkken:** Oksestek: Storfekjøtt (91%), vann, antioksidant (kaliumlaktat E326), salt, pepper, protein fra fjørfe, stabilisator (difosfater E450, trifosfater E451), konserveringsmiddel (kaliumacetat E261), sukker, aroma, smaksforsterker (dinatriumguanylat E627, dinatriuminosinat E631).

**Energi pr. 100g: 433 kJ, 102 kcal, fett 1,6g -hvorav mettede fettsyrer 0,0g, karbohydrat 1,3g -hvorav sukkerarter 0,3g, protein 20,7g, salt 1,0g.**  
**Energiinnhold i anbefalt porsjon (80g): 82 kcal.**

**LAKTOSEINNHold PR. 100g: 0g.**

**For laktosered. kost anbefales mindre enn 5g laktose pr. måltid.**

**KAN SPISES AV: GLUTENFRI, MELKEFRI, LAKTOSEREDUSERT, 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 2 timer, 10 porsjoner tines 3 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter den er tatt ut fra frys.

**Bruk:**

Kan serveres kald eller varmebehandlet.

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.