

Røkt svinekam

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 15.10.2024

Røkt svinekam 80g pr. porsj. Leveres i 4 og 10 porsjoner

Ingredienser:

Grilstad, Svinekam røkt m/ sjy: Svinekjøtt (93%), vann, salt, konserveringsmiddel (kaliumlaktat E326, kaliumacetat E261, natriumnitritt E250), fortykningsmiddel (karragenan E407, xantangummi E415), antioksidant (natriumaskorbat E301), stabilisator (difosfat E450, trifosfat E451), maisbasert druesukker.

INNEHOLDER SVIN.

Energi pr.100g: 943 kJ, 227 kcal, fett 16,9g -hvorav mettefettsyrer 6,2g, karbohydrat 0,8g –hvorav sukkerarter 0,3g, protein 18,0g, salt 1,5g.
Energiinnhold for anbefalt porsjon (80g): 182kcal.

LAKTOSEINNHold PR. 100g: 0g

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

KAN SPISES AV: GLUTENFRI, MELKEFRI, 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 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 oppvarmings skjema.

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.