

## Skinkestek

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

**Skinkestek, 80 g pr. porsj.**

**Leveres i 4 og 10 porsj.**

### Ingredienser:

Grilstad: Svinekjøtt (89%), vann, salt, glukosesirup, gelatin av svin, konserveringsmiddel (kaliumlaktat E326, kaliumacetat E261), fortykningsmiddel (karragenan E407), antioksidant (natriumsitrat E331), gjærekstrakt, krydder, druesukker, farge (karamell E150c), aroma.

INNEHOLDER SVIN.

**Energi pr. 100g: 653 kJ, 156 kcal, fett 7,0g -hvorav mettede fettsyrer 2,8g, karbohydrat 1,5g -hvorav sukkerarter 0,3g, protein 19,7g, salt 1,7g.**  
**Energiinnhold i anbefalt porsjon (80g): 125 kcal.**

**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 at 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.