

Nakkekotelett av svin

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
Sist endret: 07.02.2024

Nakkekotelett av svin, 1 stk pr. porsj. Lev. i 1 og 5 porsj.

Ingredienser:

Singlefrost ønskekost: Gilde, Nortura: **Benfri nakkekotelett av svin.**

Middagsservering: Gilde, Nortura: **Benfri nakkekotelett av svin, grillkrydder** (SiV: salt (39,3%), paprikapulver, sukker, løkpulver, gurkemeie, hvitløkpulver, svartpepper, kanel).

Energi pr. 100g: 916 kJ, 221 kcal, fett 16,9g -hvorav mettede fettsyrer 5,7g, karbohydrat 0,2g -hvorav sukkerarter 0,0g, protein 16,9g, salt 0,1g (uten grillkrydder) salt 0,6g (med grillkrydder).

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0g

For laktosered. 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 (5 porsj.)

-18 °C (1 porsj.)

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: 4/5 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 4/5 porsjoner tines 3 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter de 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.