

Biff Lindstrøm

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Forsyningsavdeling - felles
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 31.10.2023

Biff Lindstrøm, 1 stk. (ca. 120g) pr. porsj. Leveres i 4 og 10 porsj.

Ingredienser:

Matbørsen: Storfekjøtt (47,4%), vann, myse (melk), rødbeter, potetmel, agurkhakk (sennep), løk, salt, melkeproteinkonsentrat, glutenfritt hvetefiber, havrefiber (havrefiber, maltodekstrin, potetfiber, inulin, psyllium), kapers, krydder, antioksidant (natriumsitrat E331), aroma (aroma, maltodekstrin, salt), margarin (rapsolje, fullherdet kokos- og rapsolje, vann, kokosolje, skummetmelk, salt, emulgator (soyalecitin E322, mono- og diglyserider av fettsyrer E471), aroma).

Til 100g av det ferdige produktet er det brukt 53g kjøtt.

Energi pr. 100g: 750 kJ, 180 kcal, fett 11,0g -hvorav mettede fettsyrer 5,2g, karbohydrat 8,2g -hvorav sukkerarter 2,5g, protein 11,0g, salt 1,40g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (120g): 216 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0,9g.

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

KAN SPISES AV: GLUTENFRI, 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 2,5 timer, 10 porsjoner tines 3 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter at 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.