

DYSPHAMEAL

NUTRIRSI CON AMORE



ISO 14001:2015



ISO 9001:2015



ISO 22005:2008

CODICE EAN: 8058480950140

CODICE PARAF: 983 688 829

COD. ARTICOLO: 40015

## Preparato addensante al gusto di Crema ai formaggi

Miscela in polvere disidratata per preparazione istantanea

### SCHEDA TECNICA

DOSAGGIO	100g di prodotto in 250ml di acqua calda.
PORZIONE	Per ogni dose di prodotto si ottiene una porzione di 350g.
MODALITÀ D'USO	Riscaldare 250ml di acqua e portare ad ebollizione. Togliere dal fuoco e versare l'intero contenuto della busta mescolando in modo accurato, utilizzando una frusta o un minipimer. Lasciar raffreddare il preparato così ottenuto fino alla temperatura di servizio. La consistenza è modulabile (a seconda del tipo di disfagia) con brodo, olio e burro.
INDICAZIONI E AVVERTENZE	E' indicato per la gestione dietetica dei soggetti con disturbi della deglutizione (disfagia) o di masticazione. Questo prodotto alimentare, deve essere utilizzato sotto controllo medico e non è adatto ad essere utilizzato come unica fonte di nutrimento. Non usare nei bambini sotto i tre anni.
PESO	500g (5 buste da 100g)
CONFEZIONE E IMBALLO	Prodotto confezionato in film alluminato. Imballo conforme al Reg. CEE 1935/2004 del 27/10/2004 e s.m.i.
INGREDIENTI	Amido di mais, <b>proteine del latte</b> , maltodestrina, fiocco di patata, formaggi in polvere: Grana Padano ( <b>latte</b> , sale, caglio, <b>lisozima da uovo</b> ), Gorgonzola ( <b>latte</b> , fermenti lattici, muffe del genere Penicillium, sale, caglio, <b>panna in polvere</b> ), Altri ( <b>latte</b> , sale, caglio, fosfato di sodio E339), grasso di palma, grasso di cocco, <b>panna in polvere</b> , aromi naturali, fruttosio, sale. Vitamine e sali minerali aggiunti: vedi tabella sottostante.
SHELF LIFE	18 mesi
CONSERVAZIONE	Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto, ben aerato e preferibilmente lontano da fonti luminose.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale: <10.000 ufc/g; Lieviti: <100 ufc/g; Muffe: <100 ufc/g; Coliformi: <100 ufc/g; E.coli: <10 ufc/g; Salmonella: Assente/25g; Listeria monocytogenes: Assente/25g
DICHIARAZIONI	Prodotto in uno stabilimento riconosciuto dalla Regione Piemonte Det. Dirig. N.56 del 28/01/2018; Produzione e confezionamento di alimenti a fini medici speciali.
PESTICIDI	Tutte le materie prime utilizzate sono conformi al regolamento CE 396/2005.
METALLI PESANTI	Tutte le materie prime utilizzate sono conformi al regolamento CE 1881/2006.
MICOTOSSINE	Tutte le materie prime utilizzate sono conformi al regolamento CE 1881/2006.
IRRAGGIAMENTO	Tutte le materie prime utilizzate non sono state sottoposte a trattamenti ionizzanti.



VALORI NUTRIZIONALI	CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO PURO (ANCORA DA MISCELARE IN SOLUZIONE)			CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE (350g)	
	Energia	KJ	1807,5		1807,5
	Kcal	432,0		432,0	
Grassi	g	13,2		13,2	
- di cui saturi	g	5,1		5,1	
Carboidrati	g	55,9		55,9	
- di cui zuccheri	g	4,7		4,7	
Fibre alimentari	g	1,4		1,4	
Proteine	g	21,7		21,7	
Sale	g	3,3		3,3	

APPORTO VITAMINICO		PER 100G		% RDA	
				PER PORZIONE	% RDA PER PORZIONE
A	µg	240,00	30%	240,00	30%
B1	mg	0,33	30%	0,33	30%
B2	mg	0,42	30%	0,42	30%
B3 - NIACINA	mg	4,80	30%	4,80	30%
B5 - ACIDO PANTOTENICO	mg	1,80	30%	1,80	30%
B6	mg	0,42	30%	0,42	30%
B9 - ACIDO FOLICO	µg	120,00	30%	120,00	30%
B12	µg	7,50	30%	7,50	30%
C	mg	240,00	300%	240,00	300%
D3	µg	3,75	30%	3,75	30%
E	µg	3,60	30%	3,60	30%
CALCIO	mg	48,00	30%	48,00	30%
MAGNESIO	mg	22,80	30%	22,80	30%
IODIO	µg	45,00	30%	45,00	30%
MANGANESE	mg	0,60	30%	0,60	30%
MOLIBDENO	µg	15,00	30%	15,00	30%
SELENIO	µg	16,50	30%	16,50	30%
ZINCO	mg	3,00	30%	3,00	30%

ALLERGENI	POSSIBILE PRESENZA IN TRACCE	
	SI - NO	
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	NO
Lupini e derivati	NO	NO
Molluschi e derivati	NO	NO
Il prodotto è OMG Free:		SI

