

DYSPHAMEAL

NUTRIRSI CON AMORE



ISO 14001:2015



ISO 9001:2015



ISO 22005:2008

CODICE EAN: 8058480950188

CODICE PARAF: 983 688 868

COD. ARTICOLO: 40019

Preparato addensante al gusto di Latte e biscotti

Miscela in polvere disidratata per preparazione istantanea

SCHEDA TECNICA

DOSAGGIO	85g di prodotto in 200ml di acqua calda.
PORZIONE	Per ogni dose di prodotto si ottiene una porzione di 285g.
MODALITÀ D'USO	Riscaldare 200ml 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	425g (5 buste da 85g)
CONFEZIONE E IMBALLO	Prodotto confezionato in film alluminato. Imballo conforme al Reg. CEE 1935/2004 del 27/10/2004 e s.m.i.
INGREDIENTI	Latte scremato in polvere , amido di mais, proteine del latte , biscotti in polvere (farina di grano tenero "0"), zucchero, olio di girasole, amido di mais, sciroppo di glucosio, latte scremato in polvere , malto d'orzo in polvere, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio), grasso di palma, maltodestrina, panna in polvere, fruttosio, collagene, aromi naturali, cacao in polvere. 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 (285g)	
	Energia	KJ	1845,1	1568,4	
		Kcal	441,0	374,9	
	Grassi	g	16,8	14,3	
		- di cui saturi	g	3,2	2,7
	Carboidrati	g	53,3	45,3	
		- di cui zuccheri	g	9,2	7,8
	Fibre alimentari	g	5,8	4,9	
	Proteine	g	19,1	16,2	
	Sale	g	0,4	0,4	

APPORTO VITAMINICO		PER 100G	% RDA	PER PORZIONE	% RDA PER PORZIONE	
	A	µg	235,29	29,4%	200,00	25%
	B1	mg	0,33	29,4%	0,28	25%
	B2	mg	0,41	29,4%	0,35	25%
	B3 - NIACINA	mg	4,71	29,4%	4,00	25%
	B5 - ACIDO PANTOTENICO	mg	1,76	29,4%	1,50	25%
	B6	mg	0,41	29,4%	0,35	25%
	B9 - ACIDO FOLICO	µg	117,65	29,4%	100,00	25%
	B12	µg	0,74	29,4%	0,63	25%
	C	mg	235,29	294,0%	200,00	250%
D3	µg	3,68	29,4%	3,13	25%	
E	µg	3,53	29,4%	3,00	25%	
CALCIO	mg	47,06	29,4%	40,00	25%	
MAGNESIO	mg	22,35	29,4%	19,00	25%	
IODIO	µg	44,12	29,4%	37,50	25%	
MANGANESE	mg	0,59	29,4%	0,50	25%	
MOLIBDENO	µg	14,71	29,4%	12,50	25%	
SELENIO	µg	16,18	29,4%	13,75	25%	
ZINCO	mg	2,94	29,4%	2,50	25%	

ALLERGENI	ALLERGENI	SI - NO	POSSIBILE PRESENZA IN TRACCE
	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	

