

DYSPHAMEAL

NUTRIRSI CON AMORE



ISO 14001:2015



ISO 9001:2015



ISO 22005:2008

CODICE EAN: 8058480950263

CODICE PARAF: 983 689 023

COD. ARTICOLO: 40027

## Preparato addensante al gusto di Torta al limone

Miscela in polvere disidratata per preparazione istantanea

### SCHEDA TECNICA

DOSAGGIO	55g di prodotto in 150ml di acqua calda.
PORZIONE	Per ogni dose di prodotto si ottiene una porzione di 205g.
MODALITÀ D'USO	Riscaldare 150ml 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	275g (5 buste da 55g)
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> , fruttosio, <b>uovo intero</b> in polvere, grasso di cocco, olio di oliva in polvere (olio di oliva, sciroppo di glucosio, <b>caseinato</b> di sodio), aromi naturali, <b>panna</b> in polvere, <b>latte scremato</b> in polvere, collagene idrolizzato, maltodestrina, correttore di acidità: acido citrico, colorante: betacarotene. 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 (205g)	
	Energia	KJ	1997,0		1098,4
	Kcal	477,3		262,5	
Grassi	g	18,9		10,4	
- di cui saturi	g	2,6		1,4	
Carboidrati	g	56,3		31,0	
- di cui zuccheri	g	10,5		5,8	
Fibre alimentari	g	3,2		1,8	
Proteine	g	20,5		11,3	
Sale	g	0,5		0,3	

APPORTO VITAMINICO		PER 100G		% RDA		PER PORZIONE		% RDA PER PORZIONE	
A	µg	0,29	36%	0,16	20%				
B1	mg	0,40	36%	0,22	20%				
B2	mg	0,51	36%	0,28	20%				
B3 - NIACINA	mg	5,82	36%	3,20	20%				
B5 - ACIDO PANTOTENICO	mg	2,18	36%	1,20	20%				
B6	mg	0,51	36%	0,28	20%				
B9 - ACIDO FOLICO	µg	145,45	36%	80,00	20%				
B12	µg	9,09	36%	5,00	20%				
C	mg	290,91	360%	160,00	200%				
D3	µg	5,45	36%	3,00	20%				
E	µg	4,36	36%	2,40	20%				
CALCIO	mg	58,18	36%	32,00	20%				
MAGNESIO	mg	27,64	36%	15,20	20%				
IODIO	µg	54,55	36%	30,00	20%				
MANGANESE	mg	0,73	36%	0,40	20%				
MOLIBDENO	µg	18,18	36%	10,00	20%				
SELENIO	µg	20,00	36%	11,00	20%				
ZINCO	mg	3,64	36%	2,00	20%				

ALLERGENI	POSSIBILE PRESENZA IN TRACCE	
	SI - NO	
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	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

