

DYSPHAMEAL

NUTRIRSI CON AMORE



ISO 14001:2015



ISO 9001:2015



ISO 22005:2008

CODICE EAN: 8058480950287

CODICE PARAF: 983 688 817

COD. ARTICOLO: 40029

Preparato addensante al gusto di Cheesecake ai mirtilli

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, proteine del latte , fruttosio, grasso di palma, grasso di cocco, yogurt magro in polvere, panna in polvere, 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), collagene idrolizzato, carota nera in polvere, aromi naturali, fibre vegetali. 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	1974,8		1086,2
	Kcal	472,0		259,6	
Grassi	g	21,3		11,7	
- di cui saturi	g	9,4		5,2	
Carboidrati	g	58,4		32,1	
- di cui zuccheri	g	7,8		4,3	
Fibre alimentari	g	3,1		1,7	
Proteine	g	20,6		11,3	
Sale	g	0,4		0,2	

APPORTO VITAMINICO		PER 100G	% RDA	% RDA	
				PER PORZIONE	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	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

