

DYSPHAMEAL

NUTRIRSI CON AMORE



ISO 14001:2015



ISO 9001:2015



ISO 22005:2008

CODICE EAN: 8058480950232

CODICE PARAF: 983 688 971

COD. ARTICOLO: 40024

Preparato addensante al gusto di

Purè di patate

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	Fiocco di patata, proteine del latte , amido di mais, formaggio Grana Padano disidratato (latte , sale, caglio, lisozima da uovo), grasso di palma, maltodestrina, aromi naturali, burro in polvere , spezie. 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	1811,7		996,4
	Kcal	433,0		238,2	
Grassi	g	13,3		7,3	
- di cui saturi	g	3,5		1,9	
Carboidrati	g	56,9		31,3	
- di cui zuccheri	g	4,9		2,7	
Fibre alimentari	g	1,5		0,8	
Proteine	g	20,6		11,3	
Sale	g	2,8		1,5	

APPORTO VITAMINICO			PER 100G		PER PORZIONE	
				% RDA		% RDA
	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	ALLERGENI	SI - NO	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

