

DYSPHAMEAL

NUTRIRSI CON AMORE



ISO 14001:2015



ISO 9001:2015



ISO 22005:2008

CODICE EAN: 8058480950102

CODICE PARAF: 983 688 882

COD. ARTICOLO: 40011

## Preparato addensante al gusto di Minestrone di verdure

Miscela in polvere disidratata per preparazione istantanea

### SCHEDA TECNICA

<b>DOSAGGIO</b>	100g di prodotto in 250ml di acqua calda.
<b>PORZIONE</b>	Per ogni dose di prodotto si ottiene una porzione di 350g.
<b>MODALITÀ D'USO</b>	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.
<b>INDICAZIONI E AVVERTENZE</b>	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.
<b>PESO</b>	500g (5 buste da 100g)
<b>CONFEZIONE E IMBALLO</b>	Prodotto confezionato in film alluminato. Imballo conforme al Reg. CEE 1935/2004 del 27/10/2004 e s.m.i.
<b>INGREDIENTI</b>	Collagene idrolizzato, verdure in polvere (zucca, cavolfiore, pomodoro, carota, spinacio, porro, prezzemolo, cipolla, aglio), grasso di palma, grasso di cocco, fiocchi di patata, maltodestrina, amido di mais, farina di riso, aromi naturali, sale. Vitamine e sali minerali aggiunti: vedi tabella sottostante.
<b>SHELF LIFE</b>	18 mesi
<b>CONSERVAZIONE</b>	Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto, ben aerato e preferibilmente lontano da fonti luminose.
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	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
<b>DICHIARAZIONI</b>	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.
<b>PESTICIDI</b>	Tutte le materie prime utilizzate sono conformi al regolamento CE 396/2005.
<b>METALLI PESANTI</b>	Tutte le materie prime utilizzate sono conformi al regolamento CE 1881/2006.
<b>MICOTOSSINE</b>	Tutte le materie prime utilizzate sono conformi al regolamento CE 1881/2006.
<b>IRRAGGIAMENTO</b>	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	1891,2		1891,2
	Kcal	452,0		452,0	
Grassi	g	15,7		15,7	
- di cui saturi	g	8,6		8,6	
Carboidrati	g	54,0		54,0	
- di cui zuccheri	g	5,9		5,9	
Fibre alimentari	g	6,0		6,0	
Proteine	g	20,7		20,7	
Sale	g	2,6		2,6	

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

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

