



DYSPHAMEAL[®]



Preparato al gusto di Torta al Limone

Ricerca & Sviluppo innovativo nel totale rispetto delle Linee Guida Internazionali

Preparato al gusto di Torta al Limone

COD. 41027

Harg, società benefit che ricerca, sviluppa e commercializza preparati alimentari disidratati a texture modificata per la cura della malnutrizione, particolarmente adatti a persone affette da disfagia di diverse gravità.

I nostri investimenti in R&S hanno portato al perfezionamento di un protocollo alimentare che combina un perfetto mix di componente alimentare, nutrizionale e texturizzante nel prodotto garantendo apporti nutrizionali e volumi coerenti per pazienti disfagici. Partendo da alimenti naturali, la nostra tecnologia conferisce al prodotto un livello ottimale di densità, viscosità, consistenza, lasciando sapori, profumi e colori intatti. Offriamo un Menù Dysphameal variegato, che permette la somministrazione in piccoli volumi di valori nutrizionali molto importanti, impossibili da fornire con una normale alimentazione frullata, che richiede necessariamente l'ausilio di integrazione e/o supplementazione nutrizionale ai pasti.

PREPARATO AL GUSTO DI TORTA AL LIMONE

Il gusto Torta al limone si presenta sotto forma di preparato al tradizionale gusto della torta al limone casalinga. Uniamo efficacia e gusto, permettendo a chi è affetto da disfagia o patologie correlate di seguire una dieta sana e bilanciata ma riservando sempre un'attenzione speciale al palato. Omogeneo, stabile nel tempo e dalla perfetta consistenza.



Ricerca & Sviluppo innovativo nel totale rispetto delle Linee Guida Internazionali

Preparato al gusto di Torta al Limone COD. 41027

| SCHEMA TECNICA | |
|---------------------------------|---|
| CODICE EAN | 8058480950263 |
| CODICE PARAF | 983 689 023 |
| DOSAGGIO | 55 g di prodotto + 150 ml di acqua bollente. |
| PORZIONE | Per ogni dose di prodotto si ottiene una porzione di 205 g. |
| MODO D'USO | Riscaldare 150 ml 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. |
| INGREDIENTI | Amido di mais, proteine del latte , fruttosio, uovo intero in polvere , grasso di cocco, olio di oliva in polvere (olio di oliva, sciroppo di glucosio, caseinato di sodio), aromi, panna in polvere , latte scremato in polvere , collagene bovino, maltodestrine, regolatore di acidità: acido citrico, colorante: betacarotene. Calcio, Vitamina C, Magnesio, Niacina, Vitamina E, Zinco, Acido pantotenico, Manganese, Riboflavina, Vitamina B6, Tiamina, Vitamina A, Acido folico, Iodio, Selenio, Molibdeno, Vitamina B12, Vitamina D3. Riferimenti di legge: Reg. UE 1169/2011 |
| INDICAZIONI E AVVERTENZE | È indicato per la gestione dietetica dei soggetti con disturbi della deglutizione (disfagia) o di masticazione. Questo prodotto alimentare deve essere utilizzato sotto il controllo medico e non è adatto ad essere utilizzato come unica fonte di nutrimento. Non usare nei bambini sotto i tre anni. |
| PESO | 165 g (3 buste da 55 g) |
| IMBALLO | Prodotto confezionato in film alluminato. Gli imballi primari degli articoli sono conformi alla seguente legislazione comunitaria CE: - Regolamento 1935/2004/CE e successivi aggiornamenti e modifiche; - Regolamento Calcio, Vitamina C, Magnesio, Niacina, Vitamina E, Zinco, Acido pantotenico, Manganese, Riboflavina, Vitamina B6, Tiamina, Vitamina A, Acido folico, Iodio, Selenio, Molibdeno, Vitamina B12, Vitamina D3.1895/2005/CE; - Regolamento 2023/2006/CE e successivi aggiornamenti e modifiche; - Regolamento 10/2011/UE e successivi aggiornamenti e modifiche. |
| ETICHETTATURA | Il prodotto è adeguatamente etichettato per consentire la rintracciabilità come da normativa vigente. Riferimenti di legge: Reg. CE 178/2002 |
| SHELF-LIFE | 36 mesi. |
| CONSERVAZIONE | Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T <20°C ed umidità < 40%), ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose. Una volta aperto consumare il prodotto entro 2 mesi. |
| 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. |

Ricerca & Sviluppo innovativo nel totale rispetto delle Linee Guida Internazionali

Preparato al gusto di Torta al Limone COD. 41027

| | Per 100 g | | Per porzione 55 g | |
|--|-------------|-----------|-------------------|------------------|
| | | Per 100 g | | Per portion 55 g |
| ENERGIA / ENERGY | kJ | 1997 | | 1098 |
| | kcal | 477 | | 263 |
| GRASSI / FAT | g | 19 | | 10 |
| - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / - of which saturates | g | 2,6 | | 1,4 |
| CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE | g | 56 | | 31 |
| - DI CUI ZUCCHERI / - of which sugars | g | 11 | | 5,8 |
| FIBRE / FIBERS | g | 3,2 | | 1,8 |
| PROTEINE / PROTEIN | g | 21 | | 11 |
| SALE / SALT | g | 0,51 | | 0,28 |
| - DI CUI SODIO / of which sodium | mg | 200 | | 100 |

Riferimenti di legge: Reg. UE 1169/2011

| | Per 100 g | | Per porzione 55 g | |
|---|-----------|-----------|-------------------|------------------|
| | | Per 100 g | | Per portion 55 g |
| VITAMINA A / VITAMIN A | µg | 291 | | 160 |
| VITAMINA D3 / VITAMIN D3 | µg | 4,5 | | 2,5 |
| VITAMINA E / VITAMIN E | mg | 4,4 | | 2,4 |
| VITAMINA C / VITAMIN C | mg | 29 | | 16 |
| TIAMINA / THIAMINE | mg | 0,4 | | 0,2 |
| RIBOFLAVINA / RIBOFLAVIN | mg | 0,5 | | 0,3 |
| NIACINA / NIACIN | mg | 5,8 | | 3,2 |
| VITAMINA B6 / VITAMIN B6 | mg | 0,5 | | 0,3 |
| ACIDO FOLICO / FOLIC ACID | µg | 145 | | 80,0 |
| VITAMINA B12 / VITAMIN B12 | µg | 9,1 | | 5,0 |
| ACIDO PANTOTENICO / PANTOTHENIC ACID | mg | 2,2 | | 1,2 |
| CALCIO / CALCIUM | mg | 58,2 | | 32,0 |
| MAGNESIO / MAGNESIUM | mg | 27,6 | | 15,2 |
| ZINCO / ZINC | mg | 3,6 | | 2,0 |
| MANGANESE / MANGANESE | mg | 0,7 | | 0,4 |
| SELENIO / SELENIUM | µg | 20 | | 11 |
| MOLIBDENO / MOLYBDENUM | µg | 18 | | 10 |
| IODIO / IODINE | µg | 54,5 | | 30,0 |

Ricerca & Sviluppo innovativo nel totale rispetto delle Linee Guida Internazionali

Preparato al gusto di Torta al Limone

COD. 41027

| | 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 |

Riferimenti di legge: Reg. UE 1169/2011

OGM free: il prodotto è stato realizzato senza l'impiego di sostanze composte o derivate da organismi geneticamente modificati (ivi compresi coadiuvanti tecnologici, gli enzimi o i solventi di estrazione); ai sensi dei regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, non richiede etichettatura OGM.