

DYSPHAMEAL®

Anziiché un integratore proteico
o una supplementazione orale nutrizionale

**HA MAI PROVATO
IL FRUTTINO DYSPHAMEAL?**



DYSPHAMEAL MELA

Ricerca & Sviluppo innovativo nel totale rispetto delle Linee Guida Internazionali

Dysphameal Mela

COD. 42815

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.

DYSPHAMEAL MELA



Ricerca & Sviluppo innovativo nel totale rispetto delle Linee Guida Internazionali

Dysphameal Mela

COD. 42815

SCHEMA TECNICA	
DESCRIZIONE	Polpa di frutta ad alto contenuto di proteine con edulcorante
INGREDIENTI	Polpa di mela 72%, proteina 7% (peptidi del collagene bovino), correttore di acidità: acido citrico, addensante: gomma di tara, aroma, edulcorante: sucralosio. Riferimenti di legge: Reg. UE 1169/2011
IMBALLO	Confezione da 100 g. Dettaglio imballo: Cartone da 1,8 Kg (18 pezzi)
ETICHETTATURA	Il prodotto è adeguatamente etichettato per consentire la rintracciabilità come da normativa vigente. Riferimenti di legge: Reg. CE 178/2002
SHELF-LIFE	12 mesi.
CONSERVAZIONE	Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T <20°C ed umidità < 40%), ben areato 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

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO		
ENERGIA	Kj Kcal	356 84
GRASSI - DI CUI SATURI	g g	<0,5 <0,1
CARBOIDRATI - DI CUI ZUCCHERI	g g	12 12
FIBRE	g	0,7
PROTEINE	g	8,6
SALE	g	0,05

Riferimenti di legge: Reg. UE 1169/2011

Ricerca & Sviluppo innovativo nel totale rispetto delle Linee Guida Internazionali

Dysphameal Mela

COD. 42815

ALLERGENI	SI - NO	POSSIBILE PRESENZA IN TRACCE
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	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

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.