

Ricerca & Sviluppo innovativo nel totale rispetto delle Linee Guida Internazionali

Preparato al gusto di Frittata

COD. 43016

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 FRITTATA

Il gusto frittata si presenta sottoforma di preparato al tradizionale gusto della frittata. 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.

Codice AFMS: **19665**



Ricerca & Sviluppo innovativo nel totale rispetto delle Linee Guida Internazionali

Preparato al gusto di Frittata

COD. 43016

SCHEDA TECNICA	
CODICE EAN	8058480950157
CODICE PARAF	983 688 843
DOSAGGIO	SCALA IDDSI: - GRADO 3 = 100 g di prodotto + 270 ml di acqua bollente - GRADO 4 = 100 g di prodotto + 250 ml di acqua bollente
PORZIONE	Per ogni dose di prodotto si ottiene una porzione di 350 g.
MODO D'USO	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.
INGREDIENTI	Uovo in polvere; olio di girasole in polvere (olio di girasole, sciroppo di glucosio, amido modificato E1450, antimpaccante: biossido di silicio E551); maltodestrine; fiocchi di patata; collagene idrolizzato suino; sale; spezie in proporzione variabile (curcuma, pepe nero in polvere). 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	300g (3 buste da 100 g)
IMBALLO	Prodotto confezionato in film alluminato. Gli imballi primari degli articoli sono conformi alla seguente legislazione comunitaria CE: <ul style="list-style-type: none"> • 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	24 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 Frittata

COD. 43016

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO PURO (ANCORA DA MISCELARE IN SOLUZIONE)			CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE (350g)	
ENERGIA	kJ	2071	2071	
	Kcal	494	494	
GRASSI	g	24	24	
- DI CUI SATURI	g	8,1	8,1	
CARBOIDRATI	g	45	45	
- DI CUI ZUCCHERI	g	2,9	2,9	
FIBRE ALIMENTARI	g	1,2	1,2	
PROTEINE	g	24	24	
SALE	g	1,8	1,8	
	mg	720	720	

Riferimenti di legge: Reg. UE 1169/2011

APPORTO VITAMINICO		PER 100g	%RDA	PER PORZIONE	% RDA PER PORZIONE
VITAMINA A	µg	240	30%	240	30%
VITAMINA D3	µg	3,8	30%	3,8	30%
VITAMINA E	mg	3,6	30%	3,6	30%
VITAMINA C	mg	24	30%	24	30%
TIAMINA	mg	0,3	30%	0,3	30%
RIBOFLAVINA	mg	0,4	30%	0,4	30%
NIACINA	mg	4,8	30%	4,8	30%
VITAMINA B6	mg	0,4	30%	0,4	30%
ACIDO FOLICO	µg	120	30%	120	30%
VITAMINA B12	µg	7,5	30%	7,5	30%
ACIDO PANTOTENICO	mg	1,8	30%	1,8	30%
CALCIO	mg	48,0	30%	48,0	30%
MAGNESIO	mg	22,8	30%	22,8	30%
ZINCO	mg	3,0	30%	3,0	30%
MANGANESE	mg	0,6	30%	0,6	30%
SELENIO	µg	17	30%	17	30%
MOLIBDENO	µg	15	30%	15	30%
IODIO	µg	45,0	30%	45,0	30%

Ricerca & Sviluppo innovativo nel totale rispetto delle Linee Guida Internazionali

Preparato al gusto di Frittata

COD. 43016

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	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)	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.