

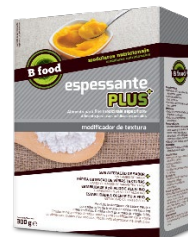
FICHA TÉCNICA

Espessante Plus

Data	Código de Produto	Revisão
01-01-2020	VPABF408	01.1

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

O Espessante neutro é utilizado na alteração da textura dos alimentos líquidos e semissólidos. A sua utilização permite uma deglutição mais segura por minimizar o risco de aspiração. O produto demonstra elevada estabilidade a pH ácido ou alcalino, assim como após aquecimento e arrefecimento.



1.1. Características

- Apto para diabéticos
- Fácil utilização
- Solúvel a temperatura ambiente
- Textura personalizável
- Sem lactose
- Armazenamento à temperatura ambiente

2. PÚBLICO-ALVO / PÚBLICO SENSÍVEL

Indicado para pacientes com dificuldades de deglutição ou disfagia e pacientes com problemas neurológicos. Consumir de acordo com as indicações do profissional de saúde. Deve ser utilizado exclusivamente como suplemento de dieta. Não é adequado para crianças com idade inferior a 3 anos nem para nutrição parentérica.

3. INGREDIENTES:

Maltodextrina, espessante (goma xantana).

4. ALERGÉNIOS

De acordo com o Regulamento (EU) Nº 1169/2011 e subseqüentes revisões:

Nº	Substância Alergénica	Presença na receita	Presença na Fábrica	Nº	Substância Alergénica	Presença na receita	Presença na Fábrica
1	Leite (incl. Lactose e derivados)	-	+	8	Amendoim e derivados	-	-
2	Ovo e derivados	-	+	9	Aipo e derivados	-	-

3	Peixe e derivados	-	-	10	Tremoço e derivados	-	-
4	Crustáceos e derivados	-	-	11	Mostarda e derivados	-	-
5	Moluscos e derivados	-	-	12	Sementes de Sésamo e derivados	-	-
6	Glúten e derivados	-	+	13	Soja e derivados	-	+
7	Frutos de Casca Rija e derivados	-	+	14	Sulfitos em concentração superior a 10mg/kg	-	+
Legenda: (-) = ausente; (+) = presente							

5. MODO DE PREPARAÇÃO

Adicionar a quantidade de preparado em pó (ver tabela) a 200ml de água à temperatura ambiente, de acordo com a consistência desejada. Mexer até obter uma textura homogênea e aguardar 1 minuto até que espesse. Está pronto para consumir.

Quantidade de Pó (g)	Textura
6	Néctar
8	Mel
10	Pudim
13	Puré

5.1 Rentabilidade: Uma saqueta de 300g produz entre 23 a 50 doses de 200ml aproximadamente, dependendo da textura pretendida.

6. VALIDADE

O produto, em saco não aberto, conserva as suas características durante 12 meses, num ambiente fresco e seco (T <20°C e HR <60%), sem mudanças significativas, nem exposição à luz intensa. O produto de cada saco pode ser utilizado várias vezes, sempre que sejam cumpridas as regras de higiene e o saco seja devidamente fechado.

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Produto em Pó	Produto Reconstituído
---------------	-----------------------

Cor: Branco Aspeto: Pó fino e homogéneo Textura: Pó fino Sabor e Cheiro: Neutro	Cor: Translúcida Aspeto: Produto de elevada viscosidade e homogéneo Textura: Viscosa Sabor e cheiro: Neutro
--	--

Características Físico-químicas	Características Microbiológicas
Humidade: < 10% pH: ≈ 5 Cinza total: < 3% Chumbo: ≤ 10 mg/kg Arsénio: ≤ 3 mg/kg Cádmio: ≤ 1 mg/kg Mercúrio: ≤ 1 mg/kg Metais pesados (expressos em Pb): ≤ 10 mg/kg Melamina: ≤ 2,5mg/kg	Cont. microrganismos a 30°C: ≤ 1,0 x 10 ⁵ ufc/g Cont. Enterobacteriaceae: < 1,0x10 ² ufc/g Cont. E. coli: < 1,0x10 ² ufc/g Cont. Estafilococos coagulase positiva: < 1,0x10 ² ufc/g Contagem de Bolors: < 1,0x10 ³ ufc/g Contagem de Leveduras: < 1,0x10 ⁴ ufc/g Pesquisa de Salmonella: Ausente em 25g

Matérias estranhas: Isento.

Ausência de objetos de dimensão superior a:

Ferro: ≤ 1,2 mm

Inox: ≤ 2 mm

Alumínio: ≤ 2 mm

8. DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Declaração Nutricional	Valor médio por 100g de produto em pó	Valor médio por dose preparada	% DR**	DR**
VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	1271/302	127/30	1,5	8400kJ/2000kcal
LIPIDOS (g)	0,0	0,0	0,0	70g
dos quais SATURADOS (g)	0,0	0,0	0,0	20g
HIDRATOS DE CARBONO (g)	62,4	6,2	2,4	260g
dos quais AÇÚCARES (g)	4,9	0,5	0,5	90g
FIBRA (g)	23,1	2,3	-	-
PROTEÍNA (g)	1,5	0,2	0,3	50g
SAL (g)	1,47	0,15	2,5	6g

*De acordo com o modo de preparação recomendado no Ponto 5. ** DR – Dose de Referência para adultos;

9. ADITIVOS

O produto cumpre a legislação aplicável relativa à utilização de aditivos nos géneros alimentícios na União Europeia.

10. CONTAMINANTES

O produto cumpre a legislação aplicável relativa aos limites máximos de certos contaminantes nos géneros alimentícios na União Europeia.

11. OGM E IRRADIAÇÃO

O produto não contém nem está composto por Organismos Geneticamente Modificados e/ou Irrradiados, nem contém ingredientes produzidos a partir destes.

12. CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco dentro da embalagem fechada e afastada da luz solar.

13. ROTULAGEM

A informação disponibilizada no rótulo do produto cumpre a legislação europeia vigente relativa à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, a saber:

- a) Designação do Produto
- b) Lista de ingredientes (com indicação dos alergénios)
- c) Informação Nutricional
- d) Modo de Preparação
- e) Lote e Validade
- f) Peso Líquido
- g) Designação do Produtor/Distribuidor

13.1 Codificação do Lote

AABBBCC

AA: sequência de embalamento

BBB: dia juliano do embalamento

CC: ano de fabrico

14. EMBALAGEM

Embalagem	Material	Peso Líquido
Primária	Filme PET/met/PE para uso alimentar	40 ge
Secundária	Caixa de Cartolina	80g (2x40 ge)
Terciária	Caixa de Cartão	0,4kg [5x80g(2x40ge)]

15. DADOS LOGÍSTICOS

15.1 Unidade de Venda

Peso Líquido: 300 ge

Peso Bruto: 337 ge

Dimensões externas: Comp. 120 x Larg. 55 x Alt. 180 (mm)

EAN13:

15.2 Unidade de Transporte

Peso Líquido: 1,2 kg

Peso Bruto: 1,47 kg

Dimensões externas: Comp. 245 x Larg. 190 x Alt. 135 (mm)

ITF14:

15.3 Palete Euro

Caixas por camada: 19

Nº de camadas: 10

Nº Caixas por Palete: 190

Altura da Palete: 150 cm

16. ARMAZENAGEM / DISTRIBUIÇÃO:

Distribuição por via terrestre, marítima e aérea.