

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Preparado em pó para Água Gelificada com sabor a Laranja. O espessante com sabor é uma solução prática que permite a hidratação adequada de pessoas com dificuldades de deglutição ou disfagia. Possui propriedades reológicas que permitem manter a textura no interior do palato durante alguns minutos, na forma sólida ou semissólida. De fácil utilização e solúvel à temperatura ambiente. De consistência homogênea e textura personalizável às necessidades de cada paciente.

Contém edulcorantes. Contém uma fonte de fenilalanina.

2. PÚBLICO-ALVO / PÚBLICO SENSÍVEL

Alimento destinado a fins medicinais específicos. Indicado para pacientes com dificuldades de deglutição ou disfagia. Deve ser utilizado exclusivamente como suplemento da dieta. Não é adequado para crianças com idade inferior a 3 anos. Não apto para nutrição parentérica. Apto para diabéticos. Não recomendado para indivíduos com alergia/intolerância a sulfitos e derivados e fenilalanina.

3. INGREDIENTES

Maltodextrina, espessante (goma xantana), regulador de acidez (ácido cítrico), aroma (**sulfitos**), edulcorantes (acesulfame K e aspartame*) e corantes naturais (betacaroteno e vermelho de beterraba).

*Contém uma fonte de fenilalanina.

4. ALERGÉNIOS

De acordo com o Regulamento (EU) N° 1169/2011 e subsequentes revisões:

N°	Substância Alergénica	Presença na receita	Presença na Fábrica	N°	Substância Alergénica	Presença na receita	Presença na Fábrica
1	Leite 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	-	+(amêndoa)	14	Sulfitos em concentração superior a 10mg/kg	+ ⁽¹⁾	+

Legenda: (-) = ausente; (+) = presente

⁽¹⁾ o aroma contém sulfitos, no entanto, a concentração no produto final em pó é inferior a 10ppm

5. MODO DE PREPARAÇÃO

1 – Adicionar a quantidade de preparado em pó (ver tabela) a 125ml de água à temperatura ambiente, de acordo com a consistência desejada.

2 – Mexer até à completa dissolução e homogeneização do produto.

3 – Aguardar até que espesse na consistência desejada e está pronto a consumir.



Quantidade de pó (g)	Textura	Escala IDDSI
1	Líquida	1 - Muito levemente espessado
2	Néctar	2 - Levemente espessado
3-6	Mel	3 - Moderadamente espessado
6-10	Puré	4 - Extremamente espessado

Rentabilidade: Uma saqueta de 40 g produz entre 4 (textura puré) e 20 doses (textura líquida) de 125ml aproximadamente.

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Produto em Pó	Produto reconstituído
Cor: cor-de-laranja claro Aspeto: pó fino e homogéneo Textura: pó fino Sabor e Cheiro: a laranja	Cor: cor-de-laranja, ligeiramente translúcido Aspeto: produto de elevada viscosidade e homogéneo, típico de espessante com sabor Textura: viscoso Sabor e cheiro: típico a laranja

Características Físico – Químicas	Características Microbiológicas
Humidade: < 15%	Contagem microrganismos a 30°C: < 10 ³ ufc/g Contagem Enterobacteriaceae: < 10 ² ufc/g Contagem <i>Bacillus cereus</i> : < 10 ³ ufc/g Contagem <i>Staphylococcus coagulase +</i> : < 10 Contagem Bolores a 25°C: < 5 x 10 ² ufc/g Contagem Leveduras a 25°C: < 10 ³ ufc/g Pesquisa <i>Salmonella</i> : Negativo/25g Pesquisa <i>Listeria monocytogenes</i> : Negativo/25g

7. DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Declaração Nutricional	Valor médio por 100g de produto em pó
VALOR ENERGÉTICO	1275 kJ 303 kcal
LÍPIDOS (g)	0,0
dos quais SATURADOS (g)	0,0
HIDRATOS DE CARBONO (g)	63,1
dos quais AÇÚCARES (g)	4,7
FIBRA (g)	23,3
PROTEÍNA (g)	0,9
SAL (g)	0,8



Declaração Nutricional	Valor médio por 100g de produto em pó
dos quais SÓDIO (mg)	304
Osmolaridade (mOsmol/L)	78

8. ADITIVOS

O produto cumpre com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 e alterações relativo à utilização de aditivos nos géneros alimentícios na União Europeia.

9. CONTAMINANTES

O produto cumpre o Regulamento (CE) n.º 2023/915 e alterações relativo aos limites máximos de certos contaminantes nos géneros alimentícios na União Europeia.

10. CORPOS ESTRANHOS

O produto é sujeito à passagem por detetores de metais no fim de linha.

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. ROTULAGEM

O produto cumpre com o regulamento (EU) n.º 1169/2011 e alterações relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios e com o Regulamento (CE) n.º 1924/2006 e alterações relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos.

O produto cumpre igualmente com o Regulamento Delegado (UE) 2016/128 que completa o Regulamento (UE) n.º 609/2013, no que diz respeito aos requisitos específicos em matéria de composição e informação aplicáveis aos alimentos para fins medicinais específicos.

13. CONSERVAÇÃO E VALIDADE

Conservar a embalagem em local fresco e seco e ao abrigo da luz solar.

Vida útil: 12 meses.

14. EMBALAGEM

O material de embalagem cumpre com o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 e Regulamento (UE) n.º 10/2011 e as respetivas alterações.



Formato para retalho:

Embalagem	Material	Peso Líquido	Peso Bruto	Dimensões (cm)	GTIN
Primária (saqueta)	Filme PET/PEOB para uso alimentar	40 g e	-	-	-
Secundária (unidade)	Caixa de cartolina impressa	80 g (2 x 40 g e)	0,11 kg	12,0 x 3,0 x 16,7	5607135300118
Terciária (caixa)	Tabuleiro com filme retrátil de polietileno e etiqueta	0,96 kg [12 x (2 x 40 g e)]	1,42 kg	24,5 x 19,0 x 17,0	25607135300112

15. LOGÍSTICA DA PALETE**Formato para retalho:**

Caixas por camada	18
Nº de camada	6
Total por palete	162

