

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Preparado em pó para Água Gelificada com sabor a Pêssego. 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 |
|--|--|
| <p>Cor: cor-de-laranja claro Aspeto: pó fino e homogéneo Textura: pó fino Sabor e Cheiro: a pêssego</p> | <p>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 pêssego</p> |

| Características Físico – Químicas | Características Microbiológicas |
|-----------------------------------|---|
| <p>Humidade: < 15%</p> | <p>Contagem microrganismos a 30°C: < 10³ ufc/g Contagem Enterobacteriaceae: < 10² ufc/g Contagem <i>Bacillus cereus</i>: < 10³ ufc/g Contagem <i>Staphylococcus coagulase +</i>: < 10 Contagem Bolores a 25°C: < 5 x 10² ufc/g Contagem Leveduras a 25°C: < 10³ ufc/g Pesquisa <i>Salmonella</i>: Negativo/25g Pesquisa <i>Listeria monocytogenes</i>: Negativo/25g</p> |

7. DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

| Declaração Nutricional | Valor médio por 100g de produto em pó |
|-------------------------|---------------------------------------|
| VALOR ENERGÉTICO | 1278 kJ 304 kcal |
| LIPIDOS (g) | 0,0 |
| dos quais SATURADOS (g) | 0,0 |
| HIDRATOS DE CARBONO (g) | 63,3 |
| dos quais AÇÚCARES (g) | 4,6 |
| FIBRA (g) | 23,2 |
| PROTEÍNA (g) | 0,9 |
| SAL (g) | 0,8 |



| Declaração Nutricional | Valor médio por 100g de produto em pó |
|-------------------------|---------------------------------------|
| dos quais SÓDIO (mg) | 303 |
| 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 | 5607135300125 |
| 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 | 25607135300129 |

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

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

