

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Preparado em pó para Espessante neutro. Indicado para alteração da textura dos alimentos líquidos e semissólidos. A sua utilização permite uma deglutição mais segura por minimizar o risco de aspiração. É um produto de fácil preparação, solúvel à temperatura ambiente e demonstra elevada estabilidade a pH ácido ou alcalino, assim como após aquecimento e arrefecimento.

2. PÚBLICO-ALVO / PÚBLICO SENSÍVEL

Produto destinado a fins medicinais específicos. Indicado para pacientes com dificuldades de deglutição ou disfagia. Apto para diabéticos.

Consumir de acordo com as indicações do profissional de saúde. Deve ser utilizado exclusivamente como suplemento da dieta.

3. INGREDIENTES

Maltodextrina, goma xantana. Origem do ingrediente primário: UE.

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	-	+

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

5. MODO DE PREPARAÇÃO

1 – Adicionar a quantidade de preparado em pó (ver tabela) a 200ml de água à temperatura ambiente, de acordo com a textura desejada.

2 – Mexer até obter uma textura homogénea e aguardar até que espesse.

3 – Está pronto a consumir.

Quantidade de pó (g)	Textura	Escala IDDSI
2	Líquida	1 – Muito levemente espessado
4	Néctar	2 – Levemente espessado
6 – 8	Mel	3 – Moderadamente espessado
10 – 13	Puré	4 – Extremamente espessado



Rentabilidade: Uma saqueta de 300 g produz entre 23 doses (textura puré) a 75 doses (textura líquida) de 200ml, aproximadamente.

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Produto em Pó	Produto reconstituído
Cor: branco Aspeto: pó fino e homogéneo Textura: pó fino Sabor e Cheiro: a neutro	Cor: translúcido Aspeto: produto de elevada viscosidade, com algumas bolhas de ar, típico de espessante neutro Textura: viscosa Sabor e cheiro: neutro

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	1326 kJ 315 kcal
LIPIDOS (g)	0,0
dos quais SATURADOS (g)	0,0
HIDRATOS DE CARBONO (g)	66,5
dos quais AÇÚCARES (g)	4,9
FIBRA (g)	23,1
PROTEÍNA (g)	0,6
SAL (g)	0,76
dos quais SÓDIO (mg)	303

8. ADITIVOS

O produto cumpre com o Regulamento (CE) n° 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	300 g e	-	-	-
Secundária (unidade)	Caixa de cartolina impressa	300 g (1 x 300 g e)	0,36 kg	12,0 x 5,5 x 18,0	5607135300101
Terciária (caixa)	Tabuleiro com filme retrátil de polietileno e etiqueta	1,8 kg (6 x 300 g e)	2,3 kg	25,0 x 17,0 x 18,0	25607135300105



15. LOGÍSTICA DA PALETE

Formato para retalho:

Caixas por camada	21
Nº de camada	6
Total por palete	126

