

## FICHA TÉCNICA

### Modular de Fibra

Data	Código de Produto	Revisão
01-01-2020	VPABF406	01.1

#### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

O Modular de Fibra é um suplemento nutricional instantâneo de fibras (solúveis e insolúveis) para o enriquecimento de uma dieta habitual.



##### 1.1. Características

- Não altera o sabor dos alimentos
- Facilmente solúvel
- Fácil utilização
- Sem lactose
- Armazenamento à temperatura ambiente

#### 2. PÚBLICO-ALVO / PÚBLICO SENSÍVEL

Destinado à população em geral. Indicado para a satisfação das necessidades de pacientes com níveis de ingestão de fibra reduzidos ou necessidades aumentadas. Ajuda a manter a função intestinal normal. Consumir de acordo com as indicações do profissional de saúde.

#### 3. INGREDIENTES:

Fibras alimentares, dextrina.

#### 4. ALERGÉNIOS

De acordo com o Regulamento (EU) N.º 1169/2011 e subseqüentes revisões:

N.º	Substância Alergénica	Presença na receita	Presença na Fábrica	N.º	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 6g de produto (aproximadamente 3 colheres de sobremesa rasas) a 20ml de água quente. Misturar até estar totalmente dissolvido e juntar ao alimento/bebida pretendido/a.

**Nota:** o produto não altera a textura dos alimentos ou bebidas ao qual é adicionado.

**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
<b>Cor:</b> Branco com pequenas partículas castanhas <b>Aspeto:</b> Pó fino e homogéneo <b>Textura:</b> Pó fino <b>Sabor e Cheiro:</b> Suave a cereais	<b>Cor:</b> Bege <b>Aspeto:</b> Homogéneo <b>Textura:</b> Líquida <b>Sabor e cheiro:</b> Suave a cereais

Características Físico-químicas	Características Microbiológicas
---------------------------------	---------------------------------

Humidade: < 10% pH: ≈ 6 Cinza total: < 1,5% Melamina: ≤2,5mg/kg	Cont. microrganismos a 30°C: ≤1,0 x 10 <sup>5</sup> ufc/g Cont. Enterobacteriaceae: <1,0x10 <sup>2</sup> ufc/g Cont. E. coli: <1,0x10 <sup>2</sup> ufc/g Cont. Estafilococos coagulase positiva: <1,0x10 <sup>2</sup> ufc/g Contagem de Bolores: <1,0x10 <sup>3</sup> ufc/g Contagem de Leveduras: <1,0x10 <sup>4</sup> 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)	1159/277	70/17	0,9	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)	27,7	1,7	0,6	260g
Dos quais AÇÚCARES (g)	1,8	0,1	0,1	90g
FIBRA (g)	81,0	4,9	-	-
Das quais SOLÚVEIS	41,0	2,5	-	-
Das quais INSOLÚVEIS	40,0	2,4	-	-
PROTEÍNA (g)	0,9	0,1	0,1	50g
SAL (g)	0,05	0,0	0,0	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:

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

### 13.1 Codificação do Lote

AABBCC

AA: sequência de embalagem

BBB: dia juliano do embalagem

CC: ano de fabrico

## 14. EMBALAGEM

Embalagem	Material	Peso Líquido
Primária	Filme PET/met/PE para uso alimentar	300 ge
Secundária	Caixa de Cartolina	300 ge
Terciária	Caixa de Cartão	1,2kg (4x300ge)

## 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.