

## 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Preparado em pó para Água Gelificada com sabor a Ananás. 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 homogénea 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 corante natural (betacaroteno). \*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 | + <sup>(1)</sup>    | +                   |

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

<sup>(1)</sup> 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><b>Cor:</b> amarelo claro<br/> <b>Aspeto:</b> pó fino e homogéneo<br/> <b>Textura:</b> pó fino<br/> <b>Sabor e Cheiro:</b> a ananás</p> | <p><b>Cor:</b> amarelo claro, ligeiramente translúcido<br/> <b>Aspeto:</b> produto de elevada viscosidade e homogéneo, típico de espessante com sabor<br/> <b>Textura:</b> viscoso<br/> <b>Sabor e cheiro:</b> típico a ananás</p> |

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

## 7. DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

| Declaração Nutricional  | Valor médio por 100g de produto em pó |
|-------------------------|---------------------------------------|
| VALOR ENERGÉTICO        | 1282 kJ<br>304 kcal                   |
| LIPIDOS (g)             | 0,0                                   |
| dos quais SATURADOS (g) | 0,0                                   |
| HIDRATOS DE CARBONO (g) | 63,6                                  |
| dos quais AÇÚCARES (g)  | 4,6                                   |
| FIBRA (g)               | 23,1                                  |
| 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<br>(2 x 40 g e)           | 0,11 kg    | 12,0 x 3,0 x 16,7  | 5607135300132  |
| Terciária (caixa)    | Tabuleiro com filme retrátil de polietileno e etiqueta | 0,96 kg<br>[12 x (2 x 40 g e)] | 1,42 kg    | 24,5 x 19,0 x 17,0 | 25607135300136 |

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

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Caixas por camada | 18  |
| Nº de camada      | 9   |
| Total por palete  | 162 |

