

EPAISSIR PLUS

Denrée Alimentaire destinée à des fins médicales spéciales

**REF. S80213614 - S80213661 -
S80213650**

DESCRIPTION

Poudre épaississante instantanée à chaud ou à froid. Goût neutre. Épaissit les liquides, les purées et les repas mixés. Pour les besoins nutritionnels en cas de dysphagie et/ou troubles de la mastication.

AVIS IMPORTANT

Ne pas utiliser comme seule source de nutrition - A utiliser sous contrôle médical - Complémentation orale des patients de plus de trois ans.

INGREDIENTS (Pour plus de précisions sur les allergènes, se reporter au tableau de la page 2)

Amidon modifié de pomme de terre.

UTILISATION

Verser la poudre dans la préparation et mélanger au fouet ou à la fourchette jusqu'à obtention d'une préparation épaissie et homogène.

Dosage : 35 à 80g/L à adapter selon la texture souhaitée, souple à ferme.

Cuillère-doseuse de 5g

Grade 3* obtenu avec 2 cuillères pour 200ml, soit 50g/L.

*Voir The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative 2017 @ <http://iddsi.org/framework/>.

RENDEMENT

PRODUIT	Préparation	Produit Reconstitué
8 g	100 - 230 ml	108 - 238 g
300 g	3,5 – 8,5 L	3,8 - 8,8 kg
1 Kg	12,5 - 28,5 L	13,5 – 29,5 kg

INFORMATIONS OGM (règlements (CE) N°1829/2003 et (CE) N°1830/2003)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

CONSERVATION

24 mois. A conserver entre 15 et 25 °C dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Conservation après l'ouverture : deux mois à l'abri de l'humidité, bien refermer après utilisation

CONDITIONNEMENT

S80213650 : boîtes de 300 g avec cuillère doseuse. 6 boîtes par carton

S80213614 : 300 sticks de 8 g par carton

S80213661 : seaux de 1 kg avec cuillère doseuse

Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

EPAISSIR PLUS

Denrée Alimentaire destinée à des fins médicales spéciales

**REF. S80213614 - S80213661 -
S80213650**
ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/CE)

Arachides et produits dérivés	absence
Fruits à coques et produits dérivés	absence
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence
Crustacés et produits dérivés	absence
Mollusques et produits dérivés	absence
Poissons et produits dérivés	absence
Oeufs et produits dérivés	absence
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	absence
Soja et produits dérivés	absence
Lupin et produits dérivés	absence
Graines de sésame et produits dérivés	absence
Moutarde et produits dérivés	absence
Céleri et produits dérivés	absence
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence

(*) Le terme Absence signifie « non mis en œuvre directement ou via tout élément entrant dans la formule ou le process : les ingrédients, additifs ou auxiliaires technologiques... ». Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de contaminations croisées.

(**) : Les sirops de glucose (y compris le dextrose) issus de blé, les maltodextrines issues de blé et les tocophérols naturels de soja sont exemptés de l'étiquetage des allergènes alimentaires (annexe III bis de la directive 2000/13/CE modifiée par la Directive 2007/68/CE).

(***) Concentration en sulfites calculée sur le produit proposé prêt à consommer ou reconstitué.

CAP TRAITEUR s'engage à informer ses clients des nouvelles dispositions réglementaires qui entraîneraient un changement du statut du produit cité et de son étiquetage. Pour valoir ce que de droit.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes aérobies 30°C	NF EN ISO 4833	< 50 000 / g
Coliformes à 30°C	NF V08-050	< 100 / g
<i>E. Coli</i>	NF ISO 16649.2	< 10 / g
<i>Staphylococcus aureus</i> – 37°C	NF EN ISO 6888-3	< 1 / g
Anaérobies sulfito-réducteurs	NF V08-061	< 100 / g
46°C	Ident. ISO 6579*	Absence/25g
<i>Salmonella</i>	NF V08-059	< 1000 / g
Levures et moisissures	NF EN/ISO 11290-1	Absence/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>		

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES CALCULEES

		Pour 100 g de mix	Pour 8g de mix
Energie	kcal	387	31
	kJ	1643	131
Matières grasses	(g)	1	0,1
dont acides gras saturés	(g)	0	0
Glucides	(g)	93	7
dont sucres	(g)	0	0
Protéines	(g)	1	0,1
Sel	(g)	0	0
Fibres	(g)	1	0,1
Humidité	(g)	< 10	/

NOTE

Les renseignements donnés dans cette fiche technique sont fournis de bonne foi en fonction des informations dont nous disposons à ce jour. En raison de la diversité des utilisations et des conditions d'emploi de nos produits, nous prions notre clientèle de s'assurer que ceux-ci conviennent à l'usage auquel ils sont destinés ainsi qu'à la réglementation national du(es) pays où elle souhaite les distribuer et ce sous sa responsabilité. Nos documents originaux constituent les documents de référence.

Mis à jour le 15/07/2019
(STPOT0521) - Page 2 sur 2