

NUTRISIS MANGER-MAIN NF

Denrée Alimentaire destinée à des fins médicales spéciales

REF. S054601

DESCRIPTION

Préparation déshydratée texturante, goût neutre. Pour les besoins nutritionnels en cas de troubles de la coordination.

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)

Maltodextrine; correcteurs d'acidité : diphosphate de sodium (E450), sulfate de calcium (E516) et citrate de sodium (E331); gélifiant : alginate de sodium (E401) ; épaississants : gomme xanthane (E415) et farine de graines de caroube (E410) ; substance d'apport minéral : lactate de calcium (E327) ; *antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i) ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique.*

UTILISATION

Dosage : 50 à 100g / L

Verser le mix dans la préparation à texturer chaude ou froide et mélanger au mixeur. Répartir dans des moules (ou bac gastro) et placer au réfrigérateur 1 à 2h.

Le produit fini texturé supporte les process suivants :

- remise en température au bain-marie ou four à micro-ondes (T< 65°C).
- congélation

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
50 à 100 g	1 litre	1,050 à 1.100 kg
1 kg	10 à 20 litres	11 à 21 kg

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

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

CONSERVATION

18 mois A conserver entre 15 et 25°C dans son emballage d'origine fermé et dans des conditions normales de stockage. Après ouverture, conserver deux mois à l'abri de la lumière et de l'humidité.

CONDITIONNEMENT

En pots plastiques de 1 kg, 8 pots par carton.

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.

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	

BUREAU COMMERCIAL

6 Rue Robert Moinon
95190 Goussainville
Tél : 01 34 38 87 85
Fax : 01 34 38 87 81

Mis à jour le 01/12/2016
(PR00059) - Page 1 sur 2



NUTRISIS MANGER-MAIN NF

Denrée Alimentaire destinée à des fins médicales spéciales

REF. S054601

Œufs 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 100g de produit reconstitué (Dosage : 10g/100 ml d'eau)
Energie	kcal	260	30
	kJ	1050	100
Matières grasses	(g)	< 0,1	< 0,01
	dont acides gras saturés	(g)	Traces
Glucides	(g)	52	5
	dont sucres	(g)	0,4
Protéines	(g)	1	< 0,1
Sel (par calcul théorique = [sodium]x2.5)*	(g)	13	1,3
Sodium	(mg)	5200	520
Fibres alimentaires	(g)	18	1,8
Calcium	(mg)	2900	290
Humidité	(g)	< 11	/

*Teneur sel (NaCl) réelle : **< 0.1g** (apport en sodium par l'alginate et les sels de sodium)

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.

BUREAU COMMERCIAL

6 Rue Robert Moinon
95190 Goussainville
Tél : 01 34 38 87 85
Fax : 01 34 38 87 81

Mis à jour le 01/12/2016
(PR00059) - Page 2 sur 2

