



SCHEDA TECNICA

REV.05
29/05/19
PAG. 1 di 3

NURIMIL

BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA

PASTO

DESCRIZIONE ARTICOLO	PASTO - BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA <i>Miscela in polvere disidratata per preparazioni istantanea.</i>
CATEGORIA	Alimento a fini medici speciali.
PESO	300 gr (3 buste da 100 gr)
CODICE ARTICOLO	NUPA14
CODICE PARAF	18081
CODICE EAN	80 55684 53 413 8
INGREDIENTI	Panna disidratata (contiene LATTOSIO), MERLUZZO 18% (MERLUZZO , farina di riso, sale, aromi), polenta fioretto 18%, farina di riso, fruttosio, proteine della LATTE , inulina, antiagglomerante: E551, cipolla, sale, addensante: E415.
MODALITA' D'USO	Mettere in un pentolino 300 ml di acqua e portare ad ebollizione. Togliere dal fuoco e versare lentamente il contenuto della busta mescolando in modo accurato, utilizzando una frusta o minipimer. Lasciare raffreddare il preparato così ottenuto fino alla temperatura di servizio, in questo periodo il pasto si addensa. La consistenza è modulabile (a seconda del tipo di disfagia) con brodo, olio, burro.
PORZIONE	Si ottiene 1 porzioni da circa 400gr.
SHELF LIFE	18 mesi in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e negli imballi originali. Consumare subito dopo la preparazione.
INDICAZIONI	E' indicato per la gestione dietetica ai soggetti con disturbi della deglutizione (disfagia) o di masticazione.
AVVERTENZA IMPORTANTI	Questo prodotto è un alimento nutrizionalmente completo o ad integrazione all'alimentazione abituale e deve essere utilizzato sotto controllo medico. Non usare nei bambini sotto i tre anni.
CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in film alluminato.
IMBALLO	Imballo conforme al Reg. CEE 1935/2004 del27/10/04 e smi Imballo primario: <i>sacchetti n°3 da 100gr per box</i> Imballo secondario: <i>cartone con n°4 box da 300gr</i>
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<i>Aspetto: granuli regolari scorrevoli</i> <i>Colore: tipico della ricetta</i> <i>Odore: tipico della ricetta</i> <i>Sapore: tipico della ricetta</i>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Umidità: 6,9% (Valori medi rilevati) Omogeneità: (presenza o meno di grumi e/o particolato e di doppia fase) <i>Dopo mescolamento del prodotto non c'è presenza di grumi e di doppia fase anche dopo alcuni minuti dalla preparazione.</i>



SCHEDA TECNICA

REV.05
29/05/19
PAG. 2 di 3

NURIMIL

BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA

PASTO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale:	<10.000 ufc/g
Lieviti:	<100 ufc/g
Muffe:	<100 ufc/g
Coliformi:	<100 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI Sul tal quale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI RIFERITI:	Per 100 g
<i>Valore Energetico:</i>	1718 kJ 411 kcal
<i>Grassi</i>	15 g
<i>di cui saturi</i>	11 g
<i>Carboidrati</i>	43 g
<i>di cui zuccheri</i>	12 g
<i>Proteine</i>	22 g
<i>Fibre</i>	5,6 g
<i>Sale</i>	2,4 g
<i>Colesterolo</i>	44 mg
<i>Vitamine:</i>	
<i>Vitamina A</i>	2 µg
<i>Vitamina C</i>	0,8 mg
<i>Minerali:</i>	
<i>Sodio</i>	960 mg
<i>Potassio</i>	420 mg
<i>Calcio</i>	29 mg
<i>Ferro</i>	0,5 mg

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Il prodotto **non contiene fonti di glutine**, quindi altamente digeribile.

DICHIARAZIONI

- Prodotto in uno stabilimento riconosciuto dall'Azienda U.L.S.S.9 Scaligera (VR) N.04/2014/SIAN prot.19743 del 09.04.2014
- Sviluppo e preparazione di miscele disidratate destinate ad una alimentazione particolare e convenzionale.

G.D.P. Group Srl - VILLAFRANCA, VR, su indicazione dei propri fornitori, assicura quanto segue:

OGM

Tutte le materie prime utilizzate sono OGM - Free

PESTICIDI

Tutte le materie prime utilizzate sono conformi al regolamento CE 396/2005

METALLI PESANTI

Tutte le materie prime utilizzate sono conformi al regolamento CE 1881/2006

MICOTOSSINE

Tutte le materie prime utilizzate sono conformi al regolamento CE 1881/2006

IRRAGIAMENTO

Tutte le materie prime utilizzate non sono state sottoposte a trattamenti ionizzanti



SCHEDA TECNICA

REV.05
29/05/19
PAG. 3 di 3

NURIMIL

BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA

PASTO

ALLERGENI

<i>*Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti. **vedere Allegato III bis Direttiva 2007/68/CE ***C.C. cross-contamination "contaminazione incrociata"</i>	PRESENTI SUL PRODOTTO	NON PRESENTI	POSSIBILE C.C. ***
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*		X	
Crostacei o prodotti a base di crostacei*		X	X
Uova e prodotti a base di uova*		X	X
Pesce e prodotti a base di pesce*	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi*		X	
Soia e prodotti a base di soia*	X		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*	X		
Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus ommunis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati*		X	X
Sedano e prodotti a base di sedano*		X	X
Senape e prodotti a base di senape*		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO2*		X	
Lupini e prodotti a base di lupini*		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi*		X	X

CERTIFICAZIONI

