


| | | | |
|--|---|------------------------|-----------------------|
|  | Sistema de Gestão da Qualidade Especificação Técnica Comercial | | |
| | Produto: EspessaMix Departamento: Comercial | Código ERE17 | Revisão A-2 |

1. DESCRIÇÃO: EspessaMix é um aditivo para ser adicionado em preparações quentes ou frias, líquidas ou semi-líquidas, para aumentar a consistência de alimentos como: água, chás, sopas, sucos, purês etc. Deve ser utilizado exclusivamente como espessante de alimentos para facilitar o processo de deglutição.

2. INDICAÇÃO: Indicado para crianças a partir de 4 anos, adultos e idosos. Usar conforme indicação do médico, nutricionista ou fonoaudiólogo. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

3. SUGESTÃO DE USO:

Dosagem: Para 200ml: **Néctar: 2-3 colher medida.**
 Mel: 3-4 colheres de medida.
 Pudim: 4-5 colheres medida.

4. MODO DE PREPARO: Adicione em um recipiente vazio a quantidade de Espessamix indicada na tabela de dosagem para obter textura de néctar, mel ou pudim. Acrescente o alimento quente ou frio e misture até a dissolução com um garfo ou colher. Espere o alimento incorporar o espessante por mais 2 minutos.

5. PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

| | |
|-------------|--------------|
| Aspecto | Pó Homogêneo |
| Odor | Isento |
| Cor | Pó Branco |
| pH | 6-7 |
| Umidade (%) | Máximo 4% |

6. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

| | |
|------------------------|----------|
| Salmonella sp | Ausência |
| Escherichia coli UFC/g | < 10 |

7. VALIDADE: 18 meses a partir da data de fabricação.

8. INGREDIENTES: Maltodextrina (Bacillusthuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens, zea mays, sphingobium herbicidorovans, s.maltophilia), Goma Guar e Goma Carragena.

| | | | |
|---|--------|---------|--------|
| Título: EspessaMix Departamento: Comercial | Código | Revisão | Página |
| | ERE17 | A-2 | 2-2 |

9. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 225 g (90 porções); 300 g (120 porções); 400 g (160 porções)

Porção: 2,5 g (1 colher medidora)

| | 2,5 g | 100 g | %VD (*) |
|--------------------------|-------|-------|---------|
| Valor energético (kcal) | 10 | 389 | 0 |
| Carboidratos totais (g) | 2,5 | 97 | 1 |
| Açúcares totais (g) | 0 | 4,5 | 0 |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0 |
| Proteínas (g) | 0 | 0 | 0 |
| Gorduras totais (g) | 0 | 0 | 0 |
| Gorduras saturadas (g) | 0 | 0 | 0 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 0 | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 0,5 | 22 | 0 |

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

10. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Potes de 225g, 300g e 400g.

Especificações: Altura 77 mm Diâmetro 99 mm
Códigos de Barras EAN: 0192505358578

11. EMBALAGEM DE TRANSPORTE:

Caixas com 20 Unidades: 53x23x22 cm
Empilhamento máximo: 6 caixas

12. ALÉRGICOS: Pode conter leite e soja.

13. NCM: 2106.90.30

14. FABRICANTE: Eremix Indústria de Alimentos Especiais
Rua Achilles Denti 86 Erechim-RS
CNPJ 26.325.797/0001-90 Indústria Brasileira

15. REGISTRO ANVISA: Produto dispensado de registro RDC 778/2023 e IN 211/2023.

