

**MANGER-MAIN**

Denrée Alimentaire destinée à des fins médicales spéciales

**REF. S054601****DESCRIPTION**

Préparation déshydratée texturante pour texturer tout repas sous une forme préhensible avec les mains.  
Pour les besoins nutritionnels en cas d'incapacité de s'alimenter avec des couverts.  
Adapte la texture des repas pour les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer, pour celles présentant des troubles neurodégénératifs, des troubles praxiques ou de la coordination.

**AVIS IMPORTANT**

Ne pas utiliser comme seule source de nutrition - A utiliser sous contrôle médical – Ne convient pas à l'alimentation des enfants de moins de 3 ans.

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

Maltodextrine ; épaississants : alginate de sodium, gomme xanthane, farine de graines de caroube ; correcteurs d'acidité : diphosphate de sodium, sulfate de calcium ; substance d'apport minéral : lactate de calcium ; acidifiant : citrate de potassium ; *antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique.*

**UTILISATION**

Pour tous types de préparations, à froid ou à chaud, salées ou sucrées.  
Texturez l'intégralité du menu en repas préhensible, de l'entrée jusqu'au dessert.

Dosage : **50 à 80 g/L.**

Préparation :

**PROCESS 1 Enrichissement en cuisine par liaison chaude**

- Réaliser votre recette à façon.
- Mixer votre recette à chaud.
- Ajouter le MANGER MAIN aux dosages préconisés. Mixer à nouveau.
- Verser dans un moule individuel ou dans un moule multi-portions de votre choix.
- Maintenir à température selon vos protocoles au minimum 1 heure.
- Démouler et servir à une température préhensible selon vos protocoles pour que la recette puisse être préhensible avec les doigts par le consommateur.

**PROCESS 2 Enrichissement en cuisine par liaison froide**

- Réaliser votre recette à façon.
- Refroidir en cellule de refroidissement selon les protocoles de votre PMS si la recette est préparée à chaud.
- Mixer la recette froide.
- Ajouter le MANGER MAIN aux dosages préconisés. Mixer à nouveau.
- Verser dans un moule individuel ou dans un moule multi-portions de votre choix.
- Stocker en CF+ selon les protocoles de votre PMS au minimum 1 heure.
- Démouler et servir.
- Si repas chaud, réchauffer en chariot de remise en température selon vos protocoles pour que la recette puisse être préhensible avec les doigts par le consommateur.

## MANGER-MAIN

Denrée Alimentaire destinée à des fins médicales spéciales

**REF. S054601**

### RENDEMENT

| PRODUIT   | EAU             | Produit Reconstitué |
|-----------|-----------------|---------------------|
| 50 à 80 g | 1 litre         | 1.05 à 1.08 kg      |
| 1 Kg      | 12.5 à 20 litre | 13.5 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)

|                                                         |         |  |
|---------------------------------------------------------|---------|--|
| <b>Arachides et produits dérivés</b>                    | absence |  |
| <b>Fruits à coques et produits dérivés</b>              | absence |  |
| <b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b> | absence |  |
| <b>Crustacés et produits dérivés</b>                    | absence |  |
| <b>Mollusques et produits dérivés</b>                   | absence |  |
| <b>Poissons et produits dérivés</b>                     | absence |  |
| <b>Oeufs et produits dérivés</b>                        | absence |  |
| <b>Lait et produits dérivés (y compris lactose)</b>     | absence |  |
| <b>Soja et produits dérivés</b>                         | absence |  |
| <b>Lupin et produits dérivés</b>                        | absence |  |
| <b>Graines de sésame et produits dérivés</b>            | absence |  |
| <b>Moutarde et produits dérivés</b>                     | absence |  |
| <b>Céleri et produits dérivés</b>                       | absence |  |
| <b>Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg</b>   | 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 sulfite-réducteurs 46°C  | NF V08-061        | < 100 / g    |
| <i>Salmonella</i>                   | Ident. ISO 6579*  | Absence/25g  |
| Levures et moisissures              | NF V08-059        | < 1000 / g   |
| <i>Listeria monocytogenes</i>       | NF EN/ISO 11290-1 | Absence/25g  |

# MANGER-MAIN

Denrée Alimentaire destinée à des fins médicales spéciales

**REF. S054601**

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES CALCULEES

|                                            |      | Pour 100 g de mix | Pour 100g de produit reconstitué<br>(Dosage : 8g/100 ml d'eau) |
|--------------------------------------------|------|-------------------|----------------------------------------------------------------|
| Energie                                    | kcal | <b>286</b>        | <b>23</b>                                                      |
|                                            | kJ   | <b>1212</b>       | <b>97</b>                                                      |
| Matières grasses                           | (g)  | <b>0,1</b>        | <b>&lt; 0,1</b>                                                |
| dont acides gras saturés                   | (g)  | <b>&lt; 0,1</b>   | <b>Traces</b>                                                  |
| Glucides                                   | (g)  | <b>57,6</b>       | <b>4,6</b>                                                     |
| dont sucres                                | (g)  | <b>4,5</b>        | <b>0,4</b>                                                     |
| Protéines                                  | (g)  | <b>0,4</b>        | <b>&lt; 0,1</b>                                                |
| Sel (par calcul théorique = [sodium]x2.5)* | (g)  | <b>9,5</b>        | <b>0,8</b>                                                     |
| Sodium                                     | (mg) | <b>3870</b>       | <b>310</b>                                                     |
| Fibres alimentaires                        | (g)  | <b>16</b>         | <b>1,3</b>                                                     |
| Calcium                                    | (mg) | <b>3040</b>       | <b>240</b>                                                     |
| Humidité                                   | (g)  | <b>&lt; 11</b>    | <b>/</b>                                                       |

\*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.