

Aliment à texture adaptée pour la dysphagie Remodelé, en portions individuelles congelées et prêtes à utiliser

Sécuritaire et facile à avaler, cet aliment offre à la personne dysphagique une solution brevetée⁽¹⁾ et avec une efficacité démontrée⁽²⁾ pour prévenir et traiter la dénutrition. La texture de cet aliment est adaptée pour la dysphagie sévère. Son indice de déglutition sécuritaire est de moins de 34 (mesure de la fermeté, de l'adhésion, de l'élasticité et de la cohésion).

Valeur nutritive

		par 60 g
Énergie	kcal	32
Protéines	g	2,1
Lipides	g	0,6
Gras saturés	g	0,32
Gras monoinsaturés	g	0,13
Gras polyinsaturés	g	0,09
Acides gras trans	g	0,01
Gras oméga 3	g	0,02
Gras oméga 6	g	0,07
Cholestérol	mg	3
Sodium	mg	68
Potassium	mg	166
Glucides	g	4,5
Fibres alimentaires	g	1,7
Sucres	g	1,4

		par 60 g
Vitamine A	ÉR	16
Vitamine A	UI	159
Vitamine C	mg	0
Vitamine E	mg	0
Folate	µg	17,9
Calcium	mg	19
Fer	mg	0,42
Zinc	mg	0,24
Humidité	%	87,1

Ingrédients

Asperges, eau, amidon de maïs modifié, concentré de protéine de soya, beurre, carraghénine, flocons de pomme de terre (pommes de terre, monoglycéride végétal (fait à partir de fèves de soya), pyrophosphate acide de sodium, acide citrique), base de poulet (lactose, amidon de maïs, dextrose, sel, lactosérum en poudre, oignon en poudre, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), levure torula, gras de poulet, glutamate monosodique, farine de soya, maltodextrine, extraits d'épices, curcuma moulu, persil déshydraté, inosinate disodique, guanylate disodique), gomme xanthane, bicarbonate de soude, assaisonnements.

Allergènes

Contient : Soya, Lait.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, Sulfites, Graines de moutarde.

* EPIKURA est une marque de Prophagia inc.

(1) Brevet CA 2568650.

(2) GERMAIN, I., T DUFRESNE, K GRAY-DONALD (2006). "A Novel Dysphagia Diet Improves the Nutrient Intake of Institutionalized Elders", *JAM. Diet. Assoc.*, 106 :1614-1623.

**Aliment à texture adaptée pour la dysphagie
Remodelé, en portions individuelles congelées et prêtes à utiliser****Emballage et poids net**

Afin d'en assurer la sécurité et afin de maintenir la texture et l'intégrité de cet aliment, chaque portion est emballée individuellement dans un moule scellé avec étanchéité. Une boîte contient 24 portions réparties en 6 feuillets : 6 feuillets de 4 portions de purée d'asperges en forme d'asperges.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée d'asperges : 60 g (2,1 oz)
- Poids d'une boîte de 24 portions : 1,44 kg (3,2 lbs)
- Dimensions d'une boîte : 31 cm (12,25 po) long. x 18,5 cm (7,25 po) haut. x 22,5 cm (8,75 po) prof.

Méthode de préparation recommandée

Ne pas décongeler avant de démouler. Toujours déposer l'aliment démoulé congelé dans l'assiette dans laquelle l'aliment sera consommé. Ne pas utiliser le four à micro-ondes. Couvrir l'assiette de façon étanche avec un papier d'aluminium ou avec un couvercle sans trou résistant à la chaleur élevée. Réchauffer 30 minutes à 120 C (250 F) dans un four préchauffé.

Menu suggéré : servir avec une viande Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Asperges*.

Durée de conservation et codage

Cet aliment a une vie de tablette de 2 ans après sa date de fabrication lorsqu'il est maintenu à une température inférieure à -18 C (0 F) dans son emballage original. Un code de 6 chiffres décrivant la date de fabrication est inscrit sur chaque feuillet de plastique. Le premier chiffre indique l'année, les 3 chiffres suivants indiquent le jour de l'année selon le calendrier julien et les 2 derniers chiffres indiquent le numéro de recette.

exemple : 301001

3xxxxx = Année 2013

x010xx = 10^e jour de l'année (10 janvier)

xxxx01 = Recette no.1

Standards de qualité

Cet aliment a été développé par des nutritionnistes. Il a été préparé au Québec avec des ingrédients frais de la plus haute qualité en respectant les exigences du programme HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point* ou *Analyse des dangers et maîtrise des points critiques*) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

www.epikura.com

* Epikura est une marque de Prophagia inc.

305, boul. des Anciens-Combattants, Ste-Anne-de-Bellevue (Québec), Canada, H9X 1Y9

Tél. : 514-457-8468 Sans frais au Canada : 1-877-457-8468

Révisé : 21/01/2014



Aliment à texture adaptée pour la dysphagie Remodelé, en portions individuelles congelées et prêtes à utiliser

Sécuritaire et facile à avaler, cet aliment offre à la personne dysphagique une solution brevetée⁽¹⁾ et avec une efficacité démontrée⁽²⁾ pour prévenir et traiter la dénutrition. La texture de cet aliment est adaptée pour la dysphagie sévère. Son indice de déglutition sécuritaire est de moins de 34 (mesure de la fermeté, de l'adhésion, de l'élasticité et de la cohésion).

Valeur nutritive

		par 60 g
Énergie	kcal	20
Protéines	g	1,7
Lipides	g	0,2
Gras saturés	g	0,04
Gras monoinsaturés	g	0,04
Gras polyinsaturés	g	0,08
Acides gras trans	g	0,00
Gras oméga 3	g	0,05
Gras oméga 6	g	0,03
Cholestérol	mg	2
Sodium	mg	50
Potassium	mg	170
Glucides	g	3,1
Fibres alimentaires	g	1,7
Sucres	g	1,3

		par 60 g
Vitamine A	ÉR	11
Vitamine A	UI	115
Vitamine C	mg	5
Vitamine E	mg	1
Folate	µg	21,9
Calcium	mg	23
Fer	mg	0,36
Zinc	mg	0,18
Humidité	%	90,9

Ingrédients

Brocoli, eau, concentré de protéine de soya, carraghénine, base de poulet (lactose, amidon de maïs, dextrose, sel, lactosérum en poudre, oignon en poudre, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), levure torula, gras de poulet, glutamate monosodique, farine de soya, maltodextrine, extraits d'épices, curcuma moulu, persil déshydraté, inosinate disodique, guanylate disodique), amidon de maïs modifié, bicarbonate de soude.

Allergènes

Contient : Soya, Lait.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, Sulfites, Graines de moutarde.

* EPIKURA est une marque de Prophagia inc.

(1) Brevet CA 2568650.

(2) GERMAIN, I., T DUFRESNE, K GRAY-DONALD (2006). "A Novel Dysphagia Diet Improves the Nutrient Intake of Institutionalized Elders", *JAM. Diet. Assoc.*, 106 :1614-1623.

**Aliment à texture adaptée pour la dysphagie
Remodelé, en portions individuelles congelées et prêtes à utiliser****Emballage et poids net**

Afin d'en assurer la sécurité et afin de maintenir la texture et l'intégrité de cet aliment, chaque portion est emballée individuellement dans un moule scellé avec étanchéité. Une boîte contient 24 portions réparties en 6 feuillets : 6 feuillets de 4 portions de purée de brocoli en forme de bouquets de brocoli.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de brocoli : 60 g (2,1 oz)
- Poids d'une boîte de 24 portions : 1,44 kg (3,2 lbs)
- Dimensions d'une boîte : 31 cm (12,25 po) long. x 18,5 cm (7,25 po) haut. x 22,5 cm (8,75 po) prof.

Méthode de préparation recommandée

Ne pas décongeler avant de démouler. Toujours déposer l'aliment démoulé congelé dans l'assiette dans laquelle l'aliment sera consommé. Ne pas utiliser le four à micro-ondes. Couvrir l'assiette de façon étanche avec un papier d'aluminium ou avec un couvercle sans trou résistant à la chaleur élevée. Réchauffer 30 minutes à 120 C (250 F) dans un four préchauffé.

Menu suggéré : servir avec une viande Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Bouquet de brocoli*.

Durée de conservation et codage

Cet aliment a une vie de tablette de 2 ans après sa date de fabrication lorsqu'il est maintenu à une température inférieure à -18 C (0 F) dans son emballage original. Un code de 6 chiffres décrivant la date de fabrication est inscrit sur chaque feuillet de plastique. Le premier chiffre indique l'année, les 3 chiffres suivants indiquent le jour de l'année selon le calendrier julien et les 2 derniers chiffres indiquent le numéro de recette.

exemple : 301001

3xxxxx = Année 2013

x010xx = 10^e jour de l'année (10 janvier)

xxxx01 = Recette no.1

Standards de qualité

Cet aliment a été développé par des nutritionnistes. Il a été préparé au Québec avec des ingrédients frais de la plus haute qualité en respectant les exigences du programme HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point* ou *Analyse des dangers et maîtrise des points critiques*) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

www.epikura.com

* Epikura est une marque de Prophagia inc.

305, boul. des Anciens-Combattants, Ste-Anne-de-Bellevue (Québec), Canada, H9X 1Y9

Tél. : 514-457-8468 Sans frais au Canada : 1-877-457-8468

Révisé : 21/01/2014



Aliment à texture adaptée pour la dysphagie Remodelé, en portions individuelles congelées et prêtes à utiliser

Sécuritaire et facile à avaler, cet aliment offre à la personne dysphagique une solution brevetée⁽¹⁾ et avec une efficacité démontrée⁽²⁾ pour prévenir et traiter la dénutrition. La texture de cet aliment est adaptée pour la dysphagie sévère. Son indice de déglutition sécuritaire est de moins de 34 (mesure de la fermeté, de l'adhésion, de l'élasticité et de la cohésion).

Valeur nutritive

		par 60 g
Énergie	kcal	24
Protéines	g	1,3
Lipides	g	0,2
Gras saturés	g	0,05
Gras monoinsaturés	g	0,06
Gras polyinsaturés	g	0,10
Acides gras trans	g	0,00
Gras oméga 3	g	0,06
Gras oméga 6	g	0,04
Cholestérol	mg	1
Sodium	mg	44
Potassium	mg	167
Glucides	g	4,1
Fibres alimentaires	g	1,6
Sucres	g	1,6

		par 60 g
Vitamine A	ÉR	0
Vitamine A	UI	0
Vitamine C	mg	2
Vitamine E	mg	0
Folate	µg	16,8
Calcium	mg	16
Fer	mg	0,30
Zinc	mg	0,12
Humidité	%	89,7

Ingrédients

Chou-fleur, flocons de pomme de terre (pommes de terre, monoglycérade végétal (fait à partir de fèves de soya), pyrophosphate acide de sodium, acide citrique), carraghénine, concentré de protéine de soya, base de poulet (lactose, amidon de maïs, dextrose, sel, lactosérum en poudre, oignon en poudre, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), levure torula, gras de poulet, glutamate monosodique, farine de soya, maltodextrine, extraits d'épices, curcuma moulu, persil déshydraté, inosinate disodique, guanylate disodique), acide citrique.

Allergènes

Contient : Soya, Lait.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, Sulfites, Graines de moutarde.

* EPIKURA est une marque de Prophagia inc.

(1) Brevet CA 2568650.

(2) GERMAIN, I., T DUFRESNE, K GRAY-DONALD (2006). "A Novel Dysphagia Diet Improves the Nutrient Intake of Institutionalized Elders", *JAM. Diet. Assoc.*, 106 :1614-1623.



Aliment à texture adaptée pour la dysphagie
Remodelé, en portions individuelles congelées et prêtes à utiliser

Emballage et poids net

Afin d'en assurer la sécurité et afin de maintenir la texture et l'intégrité de cet aliment, chaque portion est emballée individuellement dans un moule scellé avec étanchéité. Une boîte contient 24 portions réparties en 6 feuillets : 6 feuillets de 4 portions de purée de chou-fleur en forme de bouquets de chou-fleur.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de chou-fleur : 60 g (2,1 oz)
- Poids d'une boîte de 24 portions : 1,44 kg (3,2 lbs)
- Dimensions d'une boîte : 31 cm (12,25 po) long. x 18,5 cm (7,25 po) haut. x 22,5 cm (8,75 po) prof.

Méthode de préparation recommandée

Ne pas décongeler avant de démouler. Toujours déposer l'aliment démoulé congelé dans l'assiette dans laquelle l'aliment sera consommé. Ne pas utiliser le four à micro-ondes. Couvrir l'assiette de façon étanche avec un papier d'aluminium ou avec un couvercle sans trou résistant à la chaleur élevée. Réchauffer 30 minutes à 120 C (250 F) dans un four préchauffé.

Menu suggéré : servir avec une viande Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Bouquet de chou-fleur*.

Durée de conservation et codage

Cet aliment a une vie de tablette de 2 ans après sa date de fabrication lorsqu'il est maintenu à une température inférieure à -18 C (0 F) dans son emballage original. Un code de 6 chiffres décrivant la date de fabrication est inscrit sur chaque feuillet de plastique. Le premier chiffre indique l'année, les 3 chiffres suivants indiquent le jour de l'année selon le calendrier julien et les 2 derniers chiffres indiquent le numéro de recette.

exemple : 301001

3xxxxx = Année 2013

x010xx = 10^e jour de l'année (10 janvier)

xxxx01 = Recette no.1

Standards de qualité

Cet aliment a été développé par des nutritionnistes. Il a été préparé au Québec avec des ingrédients frais de la plus haute qualité en respectant les exigences du programme HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point* ou *Analyse des dangers et maîtrise des points critiques*) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

www.epikura.com

* Epikura est une marque de Prophagia inc.

305, boul. des Anciens-Combattants, Ste-Anne-de-Bellevue (Québec), Canada, H9X 1Y9

Tél. : 514-457-8468 Sans frais au Canada : 1-877-457-8468

Révisé : 21/01/2014



Aliment à texture adaptée pour la dysphagie Remodelé, en portions individuelles congelées et prêtes à utiliser

Sécuritaire et facile à avaler, cet aliment offre à la personne dysphagique une solution brevetée⁽¹⁾ et avec une efficacité démontrée⁽²⁾ pour prévenir et traiter la dénutrition. La texture de cet aliment est adaptée pour la dysphagie sévère. Son indice de déglutition sécuritaire est de moins de 34 (mesure de la fermeté, de l'adhésion, de l'élasticité et de la cohésion).

Valeur nutritive

		par 60 g
Énergie	kcal	26
Protéines	g	0,9
Lipides	g	0,1
Gras saturés	g	0,02
Gras monoinsaturés	g	0,01
Gras polyinsaturés	g	0,08
Acides gras trans	g	0,00
Gras oméga 3	g	0,01
Gras oméga 6	g	0,07
Cholestérol	mg	1
Sodium	mg	34
Potassium	mg	193
Glucides	g	5,3
Fibres alimentaires	g	1,8
Sucres	g	2,7

		par 60 g
Vitamine A	ÉR	515
Vitamine A	UI	5155
Vitamine C	mg	1
Vitamine E	mg	0
Folate	µg	2,0
Calcium	mg	22
Fer	mg	0,36
Zinc	mg	0,18
Humidité	%	88,6

Ingrédients

Carottes, eau, flocons de pomme de terre (pommes de terre, monoglycéride végétal (fait à partir de fèves de soya), pyrophosphate acide de sodium, acide citrique), carraghénine, concentré de protéine de soya, base de poulet (lactose, amidon de maïs, dextrose, sel, lactosérum en poudre, oignon en poudre, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), levure torula, gras de poulet, glutamate monosodique, farine de soya, maltodextrine, extraits d'épices, curcuma moulu, persil déshydraté, inosinate disodique, guanylate disodique).

Allergènes

Contient : Soya, Lait.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, Sulfites, Graines de moutarde.

* EPIKURA est une marque de Prophagia inc.

(1) Brevet CA 2568650.

(2) GERMAIN, I., T DUFRESNE, K GRAY-DONALD (2006). "A Novel Dysphagia Diet Improves the Nutrient Intake of Institutionalized Elders", *JAM. Diet. Assoc.*, 106 :1614-1623.

**Aliment à texture adaptée pour la dysphagie
Remodelé, en portions individuelles congelées et prêtes à utiliser****Emballage et poids net**

Afin d'en assurer la sécurité et afin de maintenir la texture et l'intégrité de cet aliment, chaque portion est emballée individuellement dans un moule scellé avec étanchéité. Une boîte contient 24 portions réparties en 6 feuillets : 6 feuillets de 4 portions de purée de carottes en forme de petites carottes.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de carottes : 60 g (2,1 oz)
- Poids d'une boîte de 24 portions : 1,44 kg (3,2 lbs)
- Dimensions d'une boîte : 31 cm (12,25 po) long. x 18,5 cm (7,25 po) haut. x 22,5 cm (8,75 po) prof.

Méthode de préparation recommandée

Ne pas décongeler avant de démouler. Toujours déposer l'aliment démoulé congelé dans l'assiette dans laquelle l'aliment sera consommé. Ne pas utiliser le four à micro-ondes. Couvrir l'assiette de façon étanche avec un papier d'aluminium ou avec un couvercle sans trou résistant à la chaleur élevée. Réchauffer 30 minutes à 120 C (250 F) dans un four préchauffé.

Menu suggéré : servir avec une viande Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Éventail de carottes*.

Durée de conservation et codage

Cet aliment a une vie de tablette de 2 ans après sa date de fabrication lorsqu'il est maintenu à une température inférieure à -18 C (0 F) dans son emballage original. Un code de 6 chiffres décrivant la date de fabrication est inscrit sur chaque feuillet de plastique. Le premier chiffre indique l'année, les 3 chiffres suivants indiquent le jour de l'année selon le calendrier julien et les 2 derniers chiffres indiquent le numéro de recette.

exemple : 301001

3xxxxx = Année 2013

x010xx = 10^e jour de l'année (10 janvier)

xxxx01 = Recette no.1

Standards de qualité

Cet aliment a été développé par des nutritionnistes. Il a été préparé au Québec avec des ingrédients frais de la plus haute qualité en respectant les exigences du programme HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point* ou *Analyse des dangers et maîtrise des points critiques*) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

www.epikura.com

* Epikura est une marque de Prophagia inc.

305, boul. des Anciens-Combattants, Ste-Anne-de-Bellevue (Québec), Canada, H9X 1Y9

Tél. : 514-457-8468 Sans frais au Canada : 1-877-457-8468

Révisé : 21/01/2014



Aliment à texture adaptée pour la dysphagie Remodelé, en portions individuelles congelées et prêtes à utiliser

Sécuritaire et facile à avaler, cet aliment offre à la personne dysphagique une solution brevetée⁽¹⁾ et avec une efficacité démontrée⁽²⁾ pour prévenir et traiter la dénutrition. La texture de cet aliment est adaptée pour la dysphagie sévère. Son indice de déglutition sécuritaire est de moins de 34 (mesure de la fermeté, de l'adhésion, de l'élasticité et de la cohésion).

Valeur nutritive

		par 60 g
Énergie	kcal	30
Protéines	g	1,3
Lipides	g	0,5
Gras saturés	g	0,30
Gras monoinsaturés	g	0,13
Gras polyinsaturés	g	0,07
Acides gras trans	g	0,01
Gras oméga 3	g	0,04
Gras oméga 6	g	0,04
Cholestérol	mg	2
Sodium	mg	105
Potassium	mg	170
Glucides	g	5,1
Fibres alimentaires	g	1,9
Sucres	g	1,5

		par 60 g
Vitamine A	ÉR	2
Vitamine A	UI	20
Vitamine C	mg	0
Vitamine E	mg	0
Folate	µg	6,5
Calcium	mg	37
Fer	mg	0,54
Zinc	mg	0,12
Humidité	%	87,3

Ingrédients

Haricots jaunes, eau, beurre, carraghénine, concentré de protéine de soya, amidon de maïs modifié, sel, acide citrique, gomme xanthane, assaisonnements.

Allergènes

Contient : Soya, Lait.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, Sulfites, Graines de moutarde.

* EPIKURA est une marque de Prophagia inc.

(1) Brevet CA 2568650.

(2) GERMAIN, I., T DUFRESNE, K GRAY-DONALD (2006). "A Novel Dysphagia Diet Improves the Nutrient Intake of Institutionalized Elders", *JAM. Diet. Assoc.*, 106 :1614-1623.



Aliment à texture adaptée pour la dysphagie
Remodelé, en portions individuelles congelées et prêtes à utiliser

Emballage et poids net

Afin d'en assurer la sécurité et afin de maintenir la texture et l'intégrité de cet aliment, chaque portion est emballée individuellement dans un moule scellé avec étanchéité. Une boîte contient 24 portions réparties en 6 feuillets : 6 feuillets de 4 portions de purée de haricots jaunes en forme de haricots.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de haricots jaunes : 60 g (2,1 oz)
- Poids d'une boîte de 24 portions : 1,44 kg (3,2 lbs)
- Dimensions d'une boîte : 31 cm (12,25 po) long. x 18,5 cm (7,25 po) haut. x 22,5 cm (8,75 po) prof.

Méthode de préparation recommandée

Ne pas décongeler avant de démouler. Toujours déposer l'aliment démoulé congelé dans l'assiette dans laquelle l'aliment sera consommé. Ne pas utiliser le four à micro-ondes. Couvrir l'assiette de façon étanche avec un papier d'aluminium ou avec un couvercle sans trou résistant à la chaleur élevée. Réchauffer 30 minutes à 120 C (250 F) dans un four préchauffé.

Menu suggéré : servir avec une viande Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Panier de haricots jaunes*.

Durée de conservation et codage

Cet aliment a une vie de tablette de 2 ans après sa date de fabrication lorsqu'il est maintenu à une température inférieure à -18 C (0 F) dans son emballage original. Un code de 6 chiffres décrivant la date de fabrication est inscrit sur chaque feuillet de plastique. Le premier chiffre indique l'année, les 3 chiffres suivants indiquent le jour de l'année selon le calendrier julien et les 2 derniers chiffres indiquent le numéro de recette.

exemple : 301001

3xxxxx = Année 2013

x010xx = 10^e jour de l'année (10 janvier)

xxxx01 = Recette no.1

Standards de qualité

Cet aliment a été développé par des nutritionnistes. Il a été préparé au Québec avec des ingrédients frais de la plus haute qualité en respectant les exigences du programme HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point* ou *Analyse des dangers et maîtrise des points critiques*) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

www.epikura.com

* Epikura est une marque de Prophagia inc.

305, boul. des Anciens-Combattants, Ste-Anne-de-Bellevue (Québec), Canada, H9X 1Y9

Tél. : 514-457-8468 Sans frais au Canada : 1-877-457-8468

Révisé : 21/01/2014



Aliment à texture adaptée pour la dysphagie Remodelé, en portions individuelles congelées et prêtes à utiliser

Sécuritaire et facile à avaler, cet aliment offre à la personne dysphagique une solution brevetée⁽¹⁾ et avec une efficacité démontrée⁽²⁾ pour prévenir et traiter la dénutrition. La texture de cet aliment est adaptée pour la dysphagie sévère. Son indice de déglutition sécuritaire est de moins de 34 (mesure de la fermeté, de l'adhésion, de l'élasticité et de la cohésion).

Valeur nutritive

		par 60 g
Énergie	kcal	35
Protéines	g	1,5
Lipides	g	0,5
Gras saturés	g	0,31
Gras monoinsaturés	g	0,12
Gras polyinsaturés	g	0,08
Acides gras trans	g	0,01
Gras oméga 3	g	0,04
Gras oméga 6	g	0,04
Cholestérol	mg	2
Sodium	mg	117
Potassium	mg	154
Glucides	g	6,1
Fibres alimentaires	g	2,3
Sucres	g	1,1

		par 60 g
Vitamine A	ÉR	8
Vitamine A	UI	86
Vitamine C	mg	0
Vitamine E	mg	0
Folate	µg	13,0
Calcium	mg	56
Fer	mg	0,60
Zinc	mg	0,12
Humidité	%	85,3

Ingrédients

Haricots verts, amidon de maïs modifié, beurre, carraghénine, concentré de protéine de soya, sel, bicarbonate de soude, gomme xanthane, assaisonnements.

Allergènes

Contient : Soya, Lait.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, Sulfites, Graines de moutarde.

* EPIKURA est une marque de Prophagia inc.

(1) Brevet CA 2568650.

(2) GERMAIN, I., T DUFRESNE, K GRAY-DONALD (2006). "A Novel Dysphagia Diet Improves the Nutrient Intake of Institutionalized Elders", *JAM. Diet. Assoc.*, 106 :1614-1623.



Aliment à texture adaptée pour la dysphagie
Remodelé, en portions individuelles congelées et prêtes à utiliser

Emballage et poids net

Afin d'en assurer la sécurité et afin de maintenir la texture et l'intégrité de cet aliment, chaque portion est emballée individuellement dans un moule scellé avec étanchéité. Une boîte contient 24 portions réparties en 6 feuillets : 6 feuillets de 4 portions de purée de haricots verts en forme de haricots.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de haricots verts : 60 g (2,1 oz)
- Poids d'une boîte de 24 portions : 1,44 kg (3,2 lbs)
- Dimensions d'une boîte : 31 cm (12,25 po) long. x 18,5 cm (7,25 po) haut. x 22,5 cm (8,75 po) prof.

Méthode de préparation recommandée

Ne pas décongeler avant de démouler. Toujours déposer l'aliment démoulé congelé dans l'assiette dans laquelle l'aliment sera consommé. Ne pas utiliser le four à micro-ondes. Couvrir l'assiette de façon étanche avec un papier d'aluminium ou avec un couvercle sans trou résistant à la chaleur élevée. Réchauffer 30 minutes à 120 C (250 F) dans un four préchauffé.

Menu suggéré : servir avec une viande Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Panier de haricots verts*.

Durée de conservation et codage

Cet aliment a une vie de tablette de 2 ans après sa date de fabrication lorsqu'il est maintenu à une température inférieure à -18 C (0 F) dans son emballage original. Un code de 6 chiffres décrivant la date de fabrication est inscrit sur chaque feuillet de plastique. Le premier chiffre indique l'année, les 3 chiffres suivants indiquent le jour de l'année selon le calendrier julien et les 2 derniers chiffres indiquent le numéro de recette.

exemple : 301001

3xxxxx = Année 2013

x010xx = 10^e jour de l'année (10 janvier)

xxxx01 = Recette no.1

Standards de qualité

Cet aliment a été développé par des nutritionnistes. Il a été préparé au Québec avec des ingrédients frais de la plus haute qualité en respectant les exigences du programme HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point* ou *Analyse des dangers et maîtrise des points critiques*) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

www.epikura.com

* Epikura est une marque de Prophagia inc.

305, boul. des Anciens-Combattants, Ste-Anne-de-Bellevue (Québec), Canada, H9X 1Y9

Tél. : 514-457-8468 Sans frais au Canada : 1-877-457-8468

Révisé : 21/01/2014



Aliment à texture adaptée pour la dysphagie Remodelé, en portions individuelles congelées et prêtes à utiliser

Sécuritaire et facile à avaler, cet aliment offre à la personne dysphagique une solution brevetée⁽¹⁾ et avec une efficacité démontrée⁽²⁾ pour prévenir et traiter la dénutrition. La texture de cet aliment est adaptée pour la dysphagie sévère. Son indice de déglutition sécuritaire est de moins de 34 (mesure de la fermeté, de l'adhésion, de l'élasticité et de la cohésion).

Valeur nutritive

		par 60 g
Énergie	kcal	68
Protéines	g	3,6
Lipides	g	2,3
Gras saturés	g	0,22
Gras monoinsaturés	g	1,18
Gras polyinsaturés	g	0,76
Acides gras trans	g	0,01
Gras oméga 3	g	0,20
Gras oméga 6	g	0,55
Cholestérol	mg	1
Sodium	mg	20
Potassium	mg	149
Glucides	g	8,5
Fibres alimentaires	g	3,7
Sucres	g	2,3

		par 60 g
Vitamine A	ÉR	0
Vitamine A	UI	0
Vitamine C	mg	0
Vitamine E	mg	1
Folate	µg	31,6
Calcium	mg	19
Fer	mg	1,26
Zinc	mg	0,42
Humidité	%	75,4

Ingrédients

Pois verts, eau, huile végétale (canola), carraghénine, concentré de protéine de soya, bicarbonate de soude, gomme xanthane.

Allergènes

Contient : Soya.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, Lait, Sulfites, Graines de moutarde.

* EPIKURA est une marque de Prophagia inc.

(1) Brevet CA 2568650.

(2) GERMAIN, I., T DUFRESNE, K GRAY-DONALD (2006). "A Novel Dysphagia Diet Improves the Nutrient Intake of Institutionalized Elders", *JAM. Diet. Assoc.*, 106 :1614-1623.



Aliment à texture adaptée pour la dysphagie
Remodelé, en portions individuelles congelées et prêtes à utiliser

Emballage et poids net

Afin d'en assurer la sécurité et afin de maintenir la texture et l'intégrité de cet aliment, chaque portion est emballée individuellement dans un moule scellé avec étanchéité. Une boîte contient 24 portions réparties en 6 feuillets : 6 feuillets de 4 portions de purée de pois verts en forme de petits pois.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de pois verts : 60 g (2,1 oz)
- Poids d'une boîte de 24 portions : 1,44 kg (3,2 lbs)
- Dimensions d'une boîte : 31 cm (12,25 po) long. x 18,5 cm (7,25 po) haut. x 22,5 cm (8,75 po) prof.

Méthode de préparation recommandée

Ne pas décongeler avant de démouler. Toujours déposer l'aliment démoulé congelé dans l'assiette dans laquelle l'aliment sera consommé. Ne pas utiliser le four à micro-ondes. Couvrir l'assiette de façon étanche avec un papier d'aluminium ou avec un couvercle sans trou résistant à la chaleur élevée. Réchauffer 30 minutes à 120 C (250 F) dans un four préchauffé.

Menu suggéré : servir avec une viande Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Petits pois sucrés*.

Durée de conservation et codage

Cet aliment a une vie de tablette de 2 ans après sa date de fabrication lorsqu'il est maintenu à une température inférieure à -18 C (0 F) dans son emballage original. Un code de 6 chiffres décrivant la date de fabrication est inscrit sur chaque feuillet de plastique. Le premier chiffre indique l'année, les 3 chiffres suivants indiquent le jour de l'année selon le calendrier julien et les 2 derniers chiffres indiquent le numéro de recette.

exemple : 301001

3xxxxx = Année 2013

x010xx = 10^e jour de l'année (10 janvier)

xxxx01 = Recette no.1

Standards de qualité

Cet aliment a été développé par des nutritionnistes. Il a été préparé au Québec avec des ingrédients frais de la plus haute qualité en respectant les exigences du programme HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point* ou *Analyse des dangers et maîtrise des points critiques*) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

www.epikura.com

* Epikura est une marque de Prophagia inc.

305, boul. des Anciens-Combattants, Ste-Anne-de-Bellevue (Québec), Canada, H9X 1Y9

Tél. : 514-457-8468 Sans frais au Canada : 1-877-457-8468

Révisé : 21/01/2014