



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	1,9
Lipides	g	0,1
Gras saturés	g	0,00
Acides gras trans	g	0,00
Cholestérol	mg	0
Sodium	mg	10
Glucides	g	3,8
Fibres alimentaires	g	0,7
Sucres	g	0,7
Vitamine A	UI	410
Vitamine C	mg	1,3
Calcium	mg	23
Fer	mg	0,28

Ingrédients

Laitue, eau, épinards, concombre, amidon de maïs modifié, poivrons verts, gélatine.

Allergènes

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, Soya, 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 salade du Chef en forme d'aspic rond.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de salade du Chef : 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. Ne pas chauffer. Cet aliment doit être servi froid. Toujours déposer la salade démoulée congelée dans l'assiette dans laquelle l'aliment sera consommé. Couvrir l'assiette et laisser décongeler au réfrigérateur pendant 24 heures.

Menu suggéré : servir froid et garnir de votre vinaigrette lisse préférée.

Nom de menu suggéré : *Salade du Chef*.

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 26 g
Énergie	kcal	16
Protéines	g	0,6
Lipides	g	0,7
Gras saturés	g	0,10
Acides gras trans	g	0,00
Cholestérol	mg	0
Sodium	mg	21
Glucides	g	1,9
Fibres alimentaires	g	0,3
Sucres	g	0,7
Vitamine A	UI	300
Vitamine C	mg	2
Calcium	mg	4
Fer	mg	0,00

Ingrédients

Tomates, eau, amidon de maïs modifié, huile végétale (canola), gélatine, gomme xanthane, sucre, sel.

Allergènes

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, Soya, 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 48 portions réparties en 6 feuillets : 6 feuillets de 8 portions de purée de tomates roses en forme de tranches de tomate.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de tomates roses : 26 g (0,9 oz)
- Poids d'une boîte de 48 portions : 1,25 kg (2,8 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. Ne pas chauffer. Cet aliment doit être servi froid. Toujours déposer la tomate rose démoulée congelée dans l'assiette dans laquelle l'aliment sera consommé. Couvrir l'assiette et laisser décongeler au réfrigérateur pendant 24 heures.

Menu suggéré : servir froid et garnir de mayonnaise.

Nom de menu suggéré : *Tranche de tomates roses* .

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	40
Protéines	g	2,0
Lipides	g	0,0
Gras saturés	g	0,02
Gras monoinsaturés	g	0,02
Gras polyinsaturés	g	0,01
Acides gras trans	g	0,00
Gras oméga 3	g	0,00
Gras oméga 6	g	0,01
Cholestérol	mg	1
Sodium	mg	79
Potassium	mg	121
Glucides	g	7,9
Fibres alimentaires	g	0,7
Sucres	g	6,5

		par 60 g
Vitamine A	ÉR	0
Vitamine A	UI	0
Vitamine C	mg	0
Vitamine E	mg	0
Folate	µg	0,8
Calcium	mg	8
Fer	mg	0,24
Zinc	mg	0,12
Humidité	%	82,7

Ingrédients

Betteraves, eau, sucre, vinaigre, gélatine, amidon de maïs modifié, sel.

Allergènes

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, Soya, 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 betteraves marinées en forme de quartiers de betteraves.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de betteraves marinées : 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. Ne pas chauffer. Cet aliment doit être servi froid. Toujours déposer les betteraves marinées démolées congelées dans l'assiette dans laquelle l'aliment sera consommé. Couvrir l'assiette et laisser décongeler au réfrigérateur pendant 24 heures.

Menu suggéré : servir froid en accompagnement du repas.

Nom de menu suggéré : *Quartiers de betteraves marinées.*

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