

Aliment à texture adaptée pour la dysphagie

Remodelé, avec sauce, 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 130 g : 75 g d'agneau et 55 g de sauce	par 75 g d'agneau	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	193	158	35
Protéines	g	11,6	11,0	0,6
Lipides	g	13,9	11,9	2,0
Gras saturés	g	6,85	5,85	1,00
Gras monoinsaturés	g	n/d	4,36	n/d
Gras polyinsaturés	g	n/d	0,55	n/d
Acides gras trans	g	0,59	0,59	0,00
Gras oméga 3	g	n/d	0,20	n/d
Gras oméga 6	g	n/d	0,35	n/d
Cholestérol	mg	61	55	6
Sodium	mg	304	189	115
Potassium	mg	n/d	209	n/d
Glucides	g	5,8	1,8	4,0
Fibres alimentaires	g	0,6	0,5	0,1
Sucres	g	1,9	0,2	1,7
Vitamine A	ÉR	n/d	0	n/d
Vitamine A	UI	10	0	10
Vitamine C	mg	0	0	0
Vitamine E	mg	n/d	0	n/d
Folate	µg	n/d	4,7	n/d
Calcium	mg	37	15	22
Fer	mg	1,16	1,05	0,11
Zinc	mg	n/d	1,43	n/d
Humidité	%	n/d	65,8	n/d

Ingrédients

Purée d'agneau (agneau, eau, carraghénine, concentré de protéine de soya, assaisonnements, sel).

Sauce au cari (eau, jus de pommes, beurre, amidon de maïs modifié, substances laitières, 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), oignons, assaisonnements (sel), sel, huile végétale (canola), saveur de poulet (maltodextrine, extrait de levure, sel, protéines de soya hydrolysées, saveur, gras de poulet, acide citrique, saveur artificielle, épices), gomme xanthane).

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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée d'agneau en forme de côtelette et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée d'agneau avec sauce : 130 g (4,6 oz)
- Poids d'une portion de purée d'agneau : 75 g (2,6 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2,08 kg (4,6 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 un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Côtelette d'agneau au cari*.

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, avec sauce, 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 130 g : 75 g de porc et 55 g de sauce	par 75 g de porc	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	192	166	26
Protéines	g	12,2	12,0	0,2
Lipides	g	13,4	12,7	0,7
Gras saturés	g	4,89	4,79	0,10
Gras monoinsaturés	g	n/d	5,49	n/d
Gras polyinsaturés	g	n/d	1,79	n/d
Acides gras trans	g	0,10	0,10	0,00
Gras oméga 3	g	n/d	0,08	n/d
Gras oméga 6	g	n/d	1,63	n/d
Cholestérol	mg	37	37	0
Sodium	mg	556	242	314
Potassium	mg	n/d	235	n/d
Glucides	g	5,4	0,8	4,6
Fibres alimentaires	g	0,8	0,6	0,2
Sucres	g	2,6	0,4	2,2
Vitamine A	ÉR	n/d	0	n/d
Vitamine A	UI	30	0	30
Vitamine C	mg	1	0	1
Vitamine E	mg	n/d	1	n/d
Folate	µg	n/d	1,8	n/d
Calcium	mg	19	14	6
Fer	mg	0,55	0,45	0,10
Zinc	mg	n/d	0,98	n/d
Humidité	%	n/d	64,3	n/d

Ingrédients

Purée de porc (porc, eau, carraghénine, concentré de protéine de soya, base de bœuf (extraits secs de glucose, lactosérum en poudre, lactose, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), sel, oignon en poudre, huile de canola, extrait de levure, levure torula, farine de soya, maltodextrine, glutamate monosodique, caramel en poudre, extraits d'épices, ail en poudre, saveur naturelle, inosinate disodique, guanylate disodique, sulfites), assaisonnements, sel).

Sauce (eau, jus de pommes, fécule de tapioca modifiée, base de bœuf (extraits secs de glucose, lactosérum en poudre, lactose, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), sel, oignon en poudre, huile de canola, extrait de levure, levure torula, farine de soya, maltodextrine, glutamate monosodique, caramel en poudre, extraits d'épices, ail en poudre, saveur naturelle, inosinate disodique, guanylate disodique, sulfites), tomates, huile végétale (canola), sel, sucre, assaisonnements (sel), gomme xanthane).

Allergènes

Contient : Soya, Lait, Sulfites.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, 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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée de porc en forme de côtelette et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de porc avec sauce : 130 g (4,6 oz)
- Poids d'une portion de purée de porc : 75 g (2,6 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2,08 kg (4,6 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 un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Côtelette de porc du terroir.*

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, avec sauce, 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 125 g : 70 g de poulet et 55 g de sauce	par 70 g de poulet	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	163	141	22
Protéines	g	10,6	10,5	0,1
Lipides	g	11,5	10,5	1,0
Gras saturés	g	2,46	2,36	0,10
Gras monoinsaturés	g	n/d	5,31	n/d
Gras polyinsaturés	g	n/d	2,36	n/d
Acides gras trans	g	0,05	0,05	0,00
Gras oméga 3	g	n/d	0,36	n/d
Gras oméga 6	g	n/d	1,97	n/d
Cholestérol	mg	38	38	0
Sodium	mg	515	164	351
Potassium	mg	n/d	168	n/d
Glucides	g	4,3	1,1	3,2
Fibres alimentaires	g	1,0	0,8	0,2
Sucres	g	1,6	0,5	1,1
Vitamine A	ÉR	n/d	0	n/d
Vitamine A	UI	65	0	65
Vitamine C	mg	1	0	1
Vitamine E	mg	n/d	1	n/d
Folate	µg	n/d	3,5	n/d
Calcium	mg	19	13	6
Fer	mg	0,49	0,35	0,14
Zinc	mg	n/d	0,42	n/d
Humidité	%	n/d	67,0	n/d

Ingrédients

Purée de poulet (poulet, eau, huile végétale (canola), 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), carraghénine, concentré de protéine de soya, assaisonnements, sel).

Sauce du rôti (eau, féculé de tapioca modifiée, tomates, huile végétale (canola), 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), sel, sucre, vinaigre, assaisonnements, saveur de poulet (maltodextrine, extrait de levure, sel, protéines de soya hydrolysées, saveur, gras de poulet, acide citrique, saveur artificielle, épices), gomme xanthane, moutarde en poudre, sauce piments (piments de cayenne rouges vieillis, vinaigre, eau, sel, poudre d'ail)).

Allergènes

Contient : Soya, Lait, Graines de moutarde.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, Sulfites.

* 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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée de poulet en forme de poitrine de poulet et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de poulet avec sauce : 125 g (4,4 oz)
- Poids d'une portion de purée de poulet : 70 g (2,5 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2 kg (4,4 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 un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Poulet BBQ*.

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, avec sauce, 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 125 g : 70 g de poulet et 55 g de sauce	par 70 g de poulet	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	188	141	47
Protéines	g	10,8	10,5	0,3
Lipides	g	14,2	10,5	3,7
Gras saturés	g	2,66	2,36	0,30
Gras monoinsaturés	g	n/d	5,31	n/d
Gras polyinsaturés	g	n/d	2,36	n/d
Acides gras trans	g	0,05	0,05	0,00
Gras oméga 3	g	n/d	0,36	n/d
Gras oméga 6	g	n/d	1,97	n/d
Cholestérol	mg	38	38	0
Sodium	mg	465	164	302
Potassium	mg	n/d	168	n/d
Glucides	g	4,5	1,1	3,4
Fibres alimentaires	g	1,0	0,8	0,2
Sucres	g	2,0	0,5	1,5
Vitamine A	ÉR	n/d	0	n/d
Vitamine A	UI	170	0	170
Vitamine C	mg	3	0	3
Vitamine E	mg	n/d	1	n/d
Folate	µg	n/d	3,5	n/d
Calcium	mg	20	13	7
Fer	mg	0,55	0,35	0,20
Zinc	mg	n/d	0,42	n/d
Humidité	%	n/d	67,0	n/d

Ingrédients

Purée de poulet (poulet, eau, huile végétale (canola), 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), carraghénine, concentré de protéine de soya, assaisonnements, sel).

Sauce Cacciatore (eau, tomates, huile végétale (canola), amidon de maïs modifié, sel, vin rouge (sel, sulfites), 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), ail dans l'huile (huile de canola, eau, ail émincé, acide citrique, saveur naturelle (sel, poudre d'ail, huile de soya modifiée hydrogénée, épices)), assaisonnements, gomme xanthane, colorant caramel (sulfites)).

Allergènes

Contient : Soya, Lait, Sulfites.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, 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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée de poulet en forme de poitrine de poulet et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de poulet avec sauce : 125 g (4,4 oz)
- Poids d'une portion de purée de poulet : 70 g (2,5 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2 kg (4,4 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 un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Poulet chasseur*.

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, avec sauce, 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 125 g : 70 g de poulet et 55 g de sauce	par 70 g de poulet	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	161	141	20
Protéines	g	10,9	10,5	0,4
Lipides	g	11,2	10,5	0,7
Gras saturés	g	2,76	2,36	0,40
Gras monoinsaturés	g	n/d	5,31	n/d
Gras polyinsaturés	g	n/d	2,36	n/d
Acides gras trans	g	0,05	0,05	0,00
Gras oméga 3	g	n/d	0,36	n/d
Gras oméga 6	g	n/d	1,97	n/d
Cholestérol	mg	41	38	2
Sodium	mg	339	164	176
Potassium	mg	n/d	168	n/d
Glucides	g	4,1	1,1	3,0
Fibres alimentaires	g	1,0	0,8	0,2
Sucres	g	1,0	0,5	0,5
Vitamine A	ÉR	n/d	0	n/d
Vitamine A	UI	20	0	20
Vitamine C	mg	0	0	0
Vitamine E	mg	n/d	1	n/d
Folate	µg	n/d	3,5	n/d
Calcium	mg	23	13	10
Fer	mg	0,39	0,35	0,04
Zinc	mg	n/d	0,42	n/d
Humidité	%	n/d	67,0	n/d

Ingrédients

Purée de poulet (poulet, eau, huile végétale (canola), 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), carraghénine, concentré de protéine de soya, assaisonnements, sel).

Sauce aux champignons (eau, champignons (champignons, eau, sel, acide citrique et/ou acide ascorbique), crème (lait, crème, citrate de sodium, phosphate de sodium, carraghénine, dextrose), féculé de tapioca modifiée, beurre, substances laitières, sel, base de soupe crème de champignons (amidon de maïs modifié, farine de blé, lactosérum en poudre, sel, glutamate monosodique, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), levure torula, farine de soya, maltodextrine, champignons déshydratés, extraits secs de glucose, oignon en poudre, gras de poulet, gomme xanthane, caramel en poudre, curcuma moulu, sulfites), 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), assaisonnements, moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, métabisulfite de potassium, acide citrique, épice), gomme xanthane, colorant caramel (sulfites), saveur de poulet (maltodextrine, extrait de levure, sel, protéines de soya hydrolysées, saveur, gras de poulet, acide citrique, saveur artificielle, épices)).

Allergènes

Contient : 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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée de poulet en forme de poitrine de poulet et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de poulet avec sauce : 125 g (4,4 oz)
- Poids d'une portion de purée de poulet : 70 g (2,5 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2 kg (4,4 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 un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Poitrine de poulet à l'ancienne.*

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, avec sauce, 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 125 g : 70 g de poulet et 55 g de sauce	par 70 g de poulet	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	177	141	36
Protéines	g	10,7	10,5	0,2
Lipides	g	10,6	10,5	0,1
Gras saturés	g	2,36	2,36	0,00
Gras monoinsaturés	g	n/d	5,31	n/d
Gras polyinsaturés	g	n/d	2,36	n/d
Acides gras trans	g	0,05	0,05	0,00
Gras oméga 3	g	n/d	0,36	n/d
Gras oméga 6	g	n/d	1,97	n/d
Cholestérol	mg	38	38	0
Sodium	mg	244	164	80
Potassium	mg	n/d	168	n/d
Glucides	g	9,9	1,1	8,8
Fibres alimentaires	g	0,9	0,8	0,1
Sucres	g	4,3	0,5	3,8
Vitamine A	ÉR	n/d	0	n/d
Vitamine A	UI	100	0	100
Vitamine C	mg	9	0	9
Vitamine E	mg	n/d	1	n/d
Folate	µg	n/d	3,5	n/d
Calcium	mg	18	13	4
Fer	mg	0,41	0,35	0,06
Zinc	mg	n/d	0,42	n/d
Humidité	%	n/d	67,0	n/d

Ingrédients

Purée de poulet (poulet, eau, huile végétale (canola), 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), carraghénine, concentré de protéine de soya, assaisonnements, sel).

Sauce à l'orange (eau, jus d'orange concentré, sucre, amidon de maïs modifié, oignons, piments rouges, piments verts, 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), vinaigre, sauce soya (eau, sel, caramel, protéine de soya hydrolysée, sirop de maïs, glucose-fructose, benzoate de sodium), ail dans l'huile (huile de canola, eau, ail émincé, acide citrique, saveur naturelle (sel, poudre d'ail, huile de soya modifiée hydrogénée, épices)), assaisonnements, sauce piments (piments de cayenne rouges vieillis, vinaigre, eau, sel, poudre d'ail), colorant (rocou)).

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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée de poulet en forme de poitrine de poulet et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de poulet avec sauce : 125 g (4,4 oz)
- Poids d'une portion de purée de poulet : 70 g (2,5 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2 kg (4,4 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 un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Poulet sauce soleil*.

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, avec sauce, 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 130 g : 75 g de bœuf et 55 g de sauce	par 75 g de bœuf	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	180	161	19
Protéines	g	13,1	12,7	0,4
Lipides	g	11,8	11,3	0,5
Gras saturés	g	5,23	5,13	0,10
Gras monoinsaturés	g	n/d	4,54	n/d
Gras polyinsaturés	g	n/d	0,64	n/d
Acides gras trans	g	0,47	0,47	0,00
Gras oméga 3	g	n/d	0,12	n/d
Gras oméga 6	g	n/d	0,50	n/d
Cholestérol	mg	46	46	1
Sodium	mg	499	257	243
Potassium	mg	n/d	243	n/d
Glucides	g	5,6	2,3	3,3
Fibres alimentaires	g	0,9	0,8	0,1
Sucres	g	1,8	0,9	0,9
Vitamine A	ÉR	n/d	0	n/d
Vitamine A	UI	40	0	40
Vitamine C	mg	0	0	0
Vitamine E	mg	n/d	1	n/d
Folate	µg	n/d	2,9	n/d
Calcium	mg	21	17	4
Fer	mg	1,36	1,28	0,08
Zinc	mg	n/d	1,50	n/d
Humidité	%	n/d	63,3	n/d

Ingrédients

Purée de bœuf (bœuf, eau, base de bœuf (extraits secs de glucose, lactosérum en poudre, lactose, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), sel, oignon en poudre, huile de canola, extrait de levure, levure torula, farine de soya, maltodextrine, glutamate monosodique, caramel en poudre, extraits d'épices, ail en poudre, saveur naturelle, inosinate disodique, guanylate disodique, sulfites), carraghénine, concentré de protéine de soya).

Sauce brune (eau, féculé de tapioca modifiée, base de bœuf (extraits secs de glucose, lactosérum en poudre, lactose, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), sel, oignon en poudre, huile de canola, extrait de levure, levure torula, farine de soya, maltodextrine, glutamate monosodique, caramel en poudre, extraits d'épices, ail en poudre, saveur naturelle, inosinate disodique, guanylate disodique, sulfites), bœuf, tomates, sel, huile végétale (canola), oignons, céleri, carottes, sucre, assaisonnements, gomme xanthane, gélatine).

Allergènes

Contient : Soya, Lait, Sulfites.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, 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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée de hamburger steak en forme galette de viande et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de hamburger steak avec sauce : 130 g (4,6 oz)
- Poids d'une portion de purée de hamburger steak : 75 g (2,6 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2,08 kg (4,6 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 un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Hamburger steak à la canadienne.*

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, avec sauce, 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 130 g : 75 g de dinde et 55 g de sauce	par 75 g de dinde	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	117	98	19
Protéines	g	12,4	12,3	0,1
Lipides	g	5,9	5,3	0,6
Gras saturés	g	1,26	1,16	0,10
Gras monoinsaturés	g	n/d	2,60	n/d
Gras polyinsaturés	g	n/d	1,26	n/d
Acides gras trans	g	0,03	0,03	0,00
Gras oméga 3	g	n/d	0,21	n/d
Gras oméga 6	g	n/d	1,03	n/d
Cholestérol	mg	38	38	0
Sodium	mg	417	176	241
Potassium	mg	n/d	211	n/d
Glucides	g	4,0	0,5	3,5
Fibres alimentaires	g	0,5	0,4	0,1
Sucres	g	1,2	0,4	0,8
Vitamine A	ÉR	n/d	0	n/d
Vitamine A	UI	35	0	35
Vitamine C	mg	0	0	0
Vitamine E	mg	n/d	1	n/d
Folate	µg	n/d	7,0	n/d
Calcium	mg	17	13	4
Fer	mg	0,42	0,38	0,04
Zinc	mg	n/d	0,53	n/d
Humidité	%	n/d	74,6	n/d

Ingrédients

Purée de dinde (dinde, eau, huile végétale (canola), 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), carraghénine, concentré de protéine de soya, assaisonnements, sel).

Sauce à la dinde (eau, amidon de maïs modifié, 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), tomates, huile végétale (canola), sel, oignons, carottes, céleri, base de bœuf (extraits secs de glucose, lactosérum en poudre, lactose, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), sel, oignon en poudre, huile de canola, extrait de levure, levure torula, farine de soya, maltodextrine, glutamate monosodique, caramel en poudre, extraits d'épices, ail en poudre, saveur naturelle, inosinate disodique, guanylate disodique, sulfites), assaisonnements, gomme xanthane).

Allergènes

Contient : Soya, Lait, Sulfites.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, 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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée de dinde en forme de tranches de viande et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de dinde avec sauce : 130 g (4,6 oz)
- Poids d'une portion de purée de dinde : 75 g (2,6 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2,08 kg (4,6 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 un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Rôti de dinde tendresse*.

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, avec sauce, 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 130 g : 75 g de bœuf et 55 g de sauce	par 75 g de bœuf	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	208	154	54
Protéines	g	12,5	12,3	0,2
Lipides	g	14,8	10,5	4,3
Gras saturés	g	5,19	4,69	0,50
Gras monoinsaturés	g	n/d	4,33	n/d
Gras polyinsaturés	g	n/d	0,47	n/d
Acides gras trans	g	0,56	0,56	0,00
Gras oméga 3	g	n/d	0,04	n/d
Gras oméga 6	g	n/d	0,41	n/d
Cholestérol	mg	53	53	0
Sodium	mg	468	227	241
Potassium	mg	n/d	206	n/d
Glucides	g	5,9	2,5	3,4
Fibres alimentaires	g	0,6	0,5	0,1
Sucres	g	1,1	0,4	0,7
Vitamine A	ÉR	n/d	0	n/d
Vitamine A	UI	25	0	25
Vitamine C	mg	0	0	0
Vitamine E	mg	n/d	1	n/d
Folate	µg	n/d	3,3	n/d
Calcium	mg	22	17	6
Fer	mg	1,26	1,20	0,06
Zinc	mg	n/d	1,28	n/d
Humidité	%	n/d	64,8	n/d

Ingrédients

Purée de bœuf (bœuf, eau, base de bœuf (extraits secs de glucose, lactosérum en poudre, lactose, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), sel, oignon en poudre, huile de canola, extrait de levure, levure torula, farine de soya, maltodextrine, glutamate monosodique, caramel en poudre, extraits d'épices, ail en poudre, saveur naturelle, inosinate disodique, guanylate disodique, sulfites), carraghénine, concentré de protéine de soya, assaisonnements, sel).

Sauce au jus (eau, margarine d'huile végétale non hydrogénée (soya), vin rouge (sel, sulfites), amidon de maïs modifié, base de bœuf (extraits secs de glucose, lactosérum en poudre, lactose, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), sel, oignon en poudre, huile de canola, extrait de levure, levure torula, farine de soya, maltodextrine, glutamate monosodique, caramel en poudre, extraits d'épices, ail en poudre, saveur naturelle, inosinate disodique, guanylate disodique, sulfites), assaisonnements, huile végétale (canola), sel, gomme xanthane, saveur de bœuf (protéines de soya et de maïs hydrolysées, sel, maltodextrine, saveur, sucre, poudre d'oignon, extrait de levure, substances laitières modifiées, épices, poudre d'ail, caramel)).

Allergènes

Contient : Soya, Lait, Sulfites.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, 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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée de boeuf en forme de tranches de viande et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de boeuf avec sauce : 130 g (4,6 oz)
- Poids d'une portion de purée de boeuf : 75 g (2,6 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2,08 kg (4,6 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 un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Rôti de boeuf à la bordelaise*.

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, avec sauce, 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 130 g : 75 g de boeuf et 55 g de sauce	par 75 g de boeuf	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	175	154	21
Protéines	g	12,5	12,3	0,2
Lipides	g	11,3	10,5	0,8
Gras saturés	g	4,79	4,69	0,10
Gras monoinsaturés	g	n/d	4,33	n/d
Gras polyinsaturés	g	n/d	0,47	n/d
Acides gras trans	g	0,56	0,56	0,00
Gras oméga 3	g	n/d	0,04	n/d
Gras oméga 6	g	n/d	0,41	n/d
Cholestérol	mg	53	53	0
Sodium	mg	450	227	222
Potassium	mg	n/d	206	n/d
Glucides	g	5,9	2,5	3,4
Fibres alimentaires	g	0,7	0,5	0,2
Sucres	g	0,8	0,4	0,4
Vitamine A	ÉR	n/d	0	n/d
Vitamine A	UI	20	0	20
Vitamine C	mg	0	0	0
Vitamine E	mg	n/d	1	n/d
Folate	µg	n/d	3,3	n/d
Calcium	mg	22	17	6
Fer	mg	1,31	1,20	0,11
Zinc	mg	n/d	1,28	n/d
Humidité	%	n/d	64,8	n/d

Ingrédients

Purée de bœuf (bœuf, eau, base de bœuf (extraits secs de glucose, lactosérum en poudre, lactose, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), sel, oignon en poudre, huile de canola, extrait de levure, levure torula, farine de soya, maltodextrine, glutamate monosodique, caramel en poudre, extraits d'épices, ail en poudre, saveur naturelle, inosinate disodique, guanylate disodique, sulfites), carraghénine, concentré de protéine de soya, assaisonnements, sel).

Sauce à l'oignon (eau, fécule de tapioca modifiée, oignons déshydratés, tomates, huile végétale (canola), base de bœuf (extraits secs de glucose, lactosérum en poudre, lactose, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), sel, oignon en poudre, huile de canola, extrait de levure, levure torula, farine de soya, maltodextrine, glutamate monosodique, caramel en poudre, extraits d'épices, ail en poudre, saveur naturelle, inosinate disodique, guanylate disodique, sulfites), sherry (vin blanc, sel, sulfites), sel, saveur de bœuf (protéines de soya et de maïs hydrolysées, sel, maltodextrine, saveur, sucre, poudre d'oignon, extrait de levure, substances laitières modifiées, épices, poudre d'ail, caramel), colorant caramel (sulfites), gomme xanthane, assaisonnements).

Allergènes

Contient : Soya, Lait, Sulfites.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, 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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée de boeuf en forme de tranches de viande et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de boeuf avec sauce : 130 g (4,6 oz)
- Poids d'une portion de purée de boeuf : 75 g (2,6 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2,08 kg (4,6 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 un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Rôti de boeuf à la lyonnaise*.

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, avec sauce, 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 130 g : 75 g de jambon et 55 g de sauce	par 75 g de jambon	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	100	61	39
Protéines	g	10,9	10,0	0,9
Lipides	g	4,7	2,3	2,4
Gras saturés	g	1,27	0,77	0,50
Gras monoinsaturés	g	n/d	1,01	n/d
Gras polyinsaturés	g	n/d	0,41	n/d
Acides gras trans	g	0,01	0,01	0,00
Gras oméga 3	g	n/d	0,02	n/d
Gras oméga 6	g	n/d	0,37	n/d
Cholestérol	mg	29	28	2
Sodium	mg	717	613	104
Potassium	mg	n/d	191	n/d
Glucides	g	3,4	0,0	3,4
Fibres alimentaires	g	1,4	1,3	0,1
Sucres	g	3,2	1,7	1,5
Vitamine A	ÉR	n/d	0	n/d
Vitamine A	UI	110	0	110
Vitamine C	mg	0	0	0
Vitamine E	mg	n/d	0	n/d
Folate	µg	n/d	0,9	n/d
Calcium	mg	77	10	67
Fer	mg	0,60	0,53	0,07
Zinc	mg	n/d	0,68	n/d
Humidité	%	n/d	81,0	n/d

Ingrédients

Purée de jambon (jambon (porc, eau, sel, sucre de canne, phosphate de sodium, érythorbate de sodium, nitrite de sodium), eau, carraghénine, concentré de protéine de soya).

Sauce dijonnaise (eau, lait, margarine d'huile végétale non hydrogénée (soya), amidon de maïs modifié, moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, métabisulfite de potassium, acide citrique, épice), moutarde (eau, vinaigre blanc, graines de moutarde, sel, épices), 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), sucre, moutarde en poudre, huile végétale (canola), sel, saveur de poulet (maltodextrine, extrait de levure, sel, protéines de soya hydrolysées, saveur, gras de poulet, acide citrique, saveur artificielle, épices), assaisonnements, gomme xanthane).

Allergènes

Contient : Soya, Lait, Sulfites, Graines de moutarde.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé.

* 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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée de jambon en forme de tranches de viande et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de jambon avec sauce : 130 g (4,6 oz)
- Poids d'une portion de purée de jambon : 75 g (2,6 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2,08 kg (4,6 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 un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Jambon à la dijonnaise*.

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, avec sauce, 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 130 g : 75 g de jambon et 55 g de sauce	par 75 g de jambon	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	148	61	87
Protéines	g	10,0	10,0	0,0
Lipides	g	2,4	2,3	0,1
Gras saturés	g	0,77	0,77	0,00
Gras monoinsaturés	g	n/d	1,01	n/d
Gras polyinsaturés	g	n/d	0,41	n/d
Acides gras trans	g	0,01	0,01	0,00
Gras oméga 3	g	n/d	0,02	n/d
Gras oméga 6	g	n/d	0,37	n/d
Cholestérol	mg	28	28	0
Sodium	mg	619	613	6
Potassium	mg	n/d	191	n/d
Glucides	g	21,4	0,0	21,4
Fibres alimentaires	g	1,4	1,3	0,1
Sucres	g	20,9	1,7	19,2
Vitamine A	ÉR	n/d	0	n/d
Vitamine A	UI	0	0	0
Vitamine C	mg	0	0	0
Vitamine E	mg	n/d	0	n/d
Folate	µg	n/d	0,9	n/d
Calcium	mg	11	10	1
Fer	mg	0,57	0,53	0,04
Zinc	mg	n/d	0,68	n/d
Humidité	%	n/d	81,0	n/d

Ingrédients

Purée de jambon (jambon (porc, eau, sel, sucre de canne, phosphate de sodium, érythorbate de sodium, nitrite de sodium), eau, carraghénine, concentré de protéine de soya).

Sauce à l'érable (eau, cassonade, amidon de maïs modifié, jus d'ananas concentré (jus concentré d'ananas, eau), essence d'érable (eau, sucre, alcool, sirop d'érable, extrait de vanille et autres ingrédients naturels), huile végétale (canola), 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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée de jambon en forme de tranches de viande et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de jambon avec sauce : 130 g (4,6 oz)
- Poids d'une portion de purée de jambon : 75 g (2,6 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2,08 kg (4,6 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 : garnir d'une rondelle d'ananas chaud Epikura* et servir avec un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Jambon à l'ananas, sauce à l'érable.*

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, avec sauce, 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 130 g : 75 g de veau et 55 g de sauce	par 75 g de veau	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	211	160	52
Protéines	g	14,8	12,3	2,4
Lipides	g	14,0	10,9	3,1
Gras saturés	g	5,88	4,56	1,32
Gras monoinsaturés	g	5,69	4,52	1,17
Gras polyinsaturés	g	1,10	0,71	0,39
Acides gras trans	g	0,67	0,62	0,04
Gras oméga 3	g	0,16	0,05	0,12
Gras oméga 6	g	0,92	0,65	0,27
Cholestérol	mg	62	53	9
Sodium	mg	339	209	130
Potassium	mg	263	208	56
Glucides	g	6,8	3,1	3,6
Fibres alimentaires	g	0,8	0,5	0,4
Sucres	g	1,6	0,5	1,2
Vitamine A	ÉR	52	14	37
Vitamine A	UI	173	47	125
Vitamine C	mg	0	0	0
Vitamine E	mg	1	0	1
Folate	µg	4,3	3,2	1,1
Calcium	mg	93	18	75
Fer	mg	0,79	0,75	0,04
Zinc	mg	1,35	1,13	0,22
Humidité	%	71,4	63,4	82,2

Ingrédients

Purée de veau (veau, eau, base de bœuf (extraits secs de glucose, lactosérum en poudre, lactose, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), sel, oignon en poudre, huile de canola, extrait de levure, levure torula, farine de soya, maltodextrine, glutamate monosodique, caramel en poudre, extraits d'épices, ail en poudre, saveur naturelle, inosinate disodique, guanylate disodique, sulfites), concentré de protéine de soya, assaisonnements, carraghénine, sel).

Sauce parmesan (lait, eau, fromage à pâte ferme affiné, amidon de maïs modifié, margarine d'huile végétale non hydrogénée (soya), fromage parmesan, sel, assaisonnements, huile végétale (canola), saveur de bœuf (protéines de soya et de maïs hydrolysées, sel, maltodextrine, saveur, sucre, poudre d'oignon, extrait de levure, substances laitières modifiées, épices, poudre d'ail, caramel), gomme xanthane).

Allergènes

Contient : Soya, Lait, Sulfites.

Fabriqué dans un centre qui manipule : Blé, 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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée de veau en forme de tranches de viande et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de veau avec sauce : 130 g (4,6 oz)
- Poids d'une portion de purée de veau : 75 g (2,6 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2,08 kg (4,6 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 un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Rôti de veau parmesan*.

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, avec sauce, 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 155 g : 100 g de tourtière et 55 g de sauce	par 100 g de tourtière	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	322	277	45
Protéines	g	14,3	14,1	0,2
Lipides	g	23,1	21,9	1,2
Gras saturés	g	8,69	8,59	0,10
Gras monoinsaturés	g	n/d	8,79	n/d
Gras polyinsaturés	g	n/d	2,94	n/d
Acides gras trans	g	0,63	0,63	0,00
Gras oméga 3	g	n/d	0,15	n/d
Gras oméga 6	g	n/d	2,69	n/d
Cholestérol	mg	53	53	0
Sodium	mg	409	324	85
Potassium	mg	n/d	272	n/d
Glucides	g	14,1	5,9	8,2
Fibres alimentaires	g	2,0	1,5	0,5
Sucres	g	6,9	0,8	6,1
Vitamine A	ÉR	n/d	0	n/d
Vitamine A	UI	140	0	140
Vitamine C	mg	5	0	5
Vitamine E	mg	n/d	1	n/d
Folate	µg	n/d	9,1	n/d
Calcium	mg	37	23	14
Fer	mg	1,47	1,30	0,17
Zinc	mg	n/d	1,20	n/d
Humidité	%	n/d	56,5	n/d

Ingrédients

Purée de tourtière (bœuf, porc, eau, pâte (farine de blé, shortening d'huile végétale non hydrogéné (huile de palme modifiée, huile de canola), eau, sel, relax (farine de blé, huile végétale (canola et/ou soya), chlorhydrate de l-cystéine), cassonade), base de bœuf (extraits secs de glucose, lactosérum en poudre, lactose, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), sel, oignon en poudre, huile de canola, extrait de levure torula, farine de soya, maltodextrine, glutamate monosodique, caramel en poudre, extraits d'épices, ail en poudre, saveur naturelle, inosinate disodique, guanylate disodique, sulfites), carraghénine, concentré de protéine de soya, assaisonnements, sel).

Sauce fruitée (tomates (tomates, purée de tomates, chlorure de calcium, acide citrique), eau, jus de pommes, oignons, vinaigre, poires (poires, eau, sucre. Peut contenir sirop de maïs, acide citrique, chlorure de calcium, acide ascorbique), sucre, pêches (pêches, eau, sucre), amidon de maïs modifié, huile végétale (canola), sel, gomme xanthane, assaisonnements (moutarde)).

Allergènes

Contient : 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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée de tourtière en forme de pointe de tarte et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de tourtière avec sauce : 155 g (5,5 oz)
- Poids d'une portion de purée de tourtière : 100 g (3,5 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2,48 kg (5,5 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 un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Tourtière et son chutney*.

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 : 08/04/2014

Aliment à texture adaptée pour la dysphagie

Remodelé, avec sauce, 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 130 g : 75 g de saucisses et 55 g de sauce	par 75 g de saucisses	par 55 g de sauce
Énergie	kcal	226	174	52
Protéines	g	11,5	11,5	0,0
Lipides	g	13,6	13,4	0,2
Gras saturés	g	5,37	5,37	0,00
Gras monoinsaturés	g	n/d	5,52	n/d
Gras polyinsaturés	g	n/d	1,56	n/d
Acides gras trans	g	0,32	0,32	0,00
Gras oméga 3	g	n/d	0,11	n/d
Gras oméga 6	g	n/d	1,39	n/d
Cholestérol	mg	47	47	0
Sodium	mg	485	326	159
Potassium	mg	n/d	202	n/d
Glucides	g	14,5	2,0	12,5
Fibres alimentaires	g	0,4	0,3	0,1
Sucres	g	10,6	0,7	9,9
Vitamine A	ÉR	n/d	0	n/d
Vitamine A	UI	0	0	0
Vitamine C	mg	0	0	0
Vitamine E	mg	n/d	0	n/d
Folate	µg	n/d	1,9	n/d
Calcium	mg	16	14	2
Fer	mg	0,93	0,90	0,03
Zinc	mg	n/d	1,20	n/d
Humidité	%	n/d	62,1	n/d

Ingrédients

Purée de saucisses (porc, bœuf, eau, assaisonnement pour viande (sel, moutarde, sucre, épices, saveur de fumée, saveur), carraghénine, concentré de protéine de soya).

Sauce à l'érable (eau, jus de pommes, cassonade, amidon de maïs modifié, sel, huile végétale (canola), essence d'érable (eau, sucre, alcool, sirop d'érable, extrait de vanille et autres ingrédients naturels), gomme xanthane, assaisonnements).

Allergènes

Contient : Soya, Graines de moutarde.

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

* 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, avec sauce, 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 16 portions réparties en 6 feuillets : 4 feuillets de 4 portions de purée de saucisses en forme de saucisses et 2 feuillets de 8 portions de sauce en forme de barquette.

- Dimensions d'un feuillet : 21 cm x 28 cm (8,5 po x 11 po)
- Poids d'une portion de purée de saucisses avec sauce : 130 g (4,6 oz)
- Poids d'une portion de purée de saucisses : 75 g (2,6 oz)
- Poids d'une portion de sauce : 55 g (1,9 oz)
- Poids d'une boîte de 16 portions : 2,08 kg (4,6 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 un légume Epikura*.

Nom de menu suggéré : *Saucisses fermières à l'érable*.

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