








Razão Social do Fornecedor	NESTLÉ BRASIL LTDA																																																																						
Nome do Produto	ThickenUp® Clear																																																																						
Designação Legal	Espessante e gelificante para alimentos																																																																						
Definição do Produto	Espessante e gelificante para alimentos que modifica instantaneamente a textura e consistência dos alimentos quentes ou frios, sem alterar cor, sabor e cheiro dos alimentos quentes ou frios.																																																																						
Indicações	Para pacientes disfágicos. ¹																																																																						
Características Técnicas	<p style="text-align: center;">{ Não altera sabor, cor e cheiro dos alimentos }</p> <p style="text-align: center;">{ Modifica instantaneamente a textura e a consistência dos alimentos }</p> <p style="text-align: center;">{ Pode ser utilizado em alimentos quentes ou frios }</p>																																																																						
Distribuição Energética	<p style="text-align: center;">100%</p> <p style="text-align: center;">Carboidratos</p>  <p style="text-align: center;">0% Gorduras 0% Proteínas</p>																																																																						
Apresentação	<p>Lata de 125 g (rende 104 porções de 1,2 g – 1 colher medida) e Display com 24 sachês de 1,2 g cada</p> 																																																																						
Tabela Nutricional	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="7" style="background-color: #4a86e8; color: white; text-align: center;">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th style="text-align: left;">Quantidade por</th> <th style="text-align: center;">1,2g (1 colher medida)</th> <th style="text-align: center;">%VD (*)</th> <th style="text-align: center;">2,4g (2 colheres medida)</th> <th style="text-align: center;">%VD (*)</th> <th style="text-align: center;">3,6g (3 colheres medida)</th> <th style="text-align: center;">%VD (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td style="text-align: center;">0 kcal=0 kJ</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">6 kcal=25 kJ</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">9 kcal=38 kJ</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td style="text-align: center;">0,8 g</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">1,5 g</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2,3 g</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Gorduras trans</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">**</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">**</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">**</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentar</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0,7 g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">1 g</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td style="text-align: center;">13 mg</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2,6 mg</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">39 mg</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small; text-align: center;">*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.</p>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							Quantidade por	1,2g (1 colher medida)	%VD (*)	2,4g (2 colheres medida)	%VD (*)	3,6g (3 colheres medida)	%VD (*)	Valor Energético	0 kcal=0 kJ	0	6 kcal=25 kJ	0	9 kcal=38 kJ	0	Carboidratos	0,8 g	0	1,5 g	1	2,3 g	1	Proteínas	0 g	0	0 g	0	0 g	0	Gorduras totais	0 g	0	0 g	0	0 g	0	Gorduras saturadas	0 g	0	0 g	0	0 g	0	Gorduras trans	0 g	**	0 g	**	0 g	**	Fibra Alimentar	0 g	0	0,7 g	3	1 g	4	Sódio	13 mg	1	2,6 mg	1	39 mg	2
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																																																							
Quantidade por	1,2g (1 colher medida)	%VD (*)	2,4g (2 colheres medida)	%VD (*)	3,6g (3 colheres medida)	%VD (*)																																																																	
Valor Energético	0 kcal=0 kJ	0	6 kcal=25 kJ	0	9 kcal=38 kJ	0																																																																	
Carboidratos	0,8 g	0	1,5 g	1	2,3 g	1																																																																	
Proteínas	0 g	0	0 g	0	0 g	0																																																																	
Gorduras totais	0 g	0	0 g	0	0 g	0																																																																	
Gorduras saturadas	0 g	0	0 g	0	0 g	0																																																																	
Gorduras trans	0 g	**	0 g	**	0 g	**																																																																	
Fibra Alimentar	0 g	0	0,7 g	3	1 g	4																																																																	
Sódio	13 mg	1	2,6 mg	1	39 mg	2																																																																	

Densidade calórica	0kcal/ml na porção de 1,2g.																
Sugestão de Consumo	Conforme orientação do médico e/ou nutricionista. Uso como espessante a gelificante para alimentos. Pode ser utilizado em alimentos quente e frio.																
Lista de Ingredientes	Maltodextrina, espessante goma xantana e gelificante cloreto de potássio. ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE. NÃO CONTÉM GLUTÉN.																
Instruções de Uso	<p>Sachê:</p> <p>Modo de preparo:</p> <p> Adicione em um recipiente vazio a quantidade indicada na tabela, para obter a textura de néctar, mel ou pudim.</p> <p> Acrescente o alimento quente ou frio e mexa vigorosamente.</p> <table border="1" data-bbox="580 730 1329 875"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Néctar</th> <th>Mel</th> <th>Pudim</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 mL de sopas, caldos e preparações culinárias</td> <td>1 sachê</td> <td>2 sachês</td> <td>3 sachês</td> </tr> </tbody> </table> <p>Lata:</p> <p>Modo de preparo:</p> <p> Utilize a colher medida que acompanha o produto.</p> <p> Adicione em um recipiente vazio a quantidade indicada na tabela, para obter a textura de néctar, mel ou pudim.</p> <p> Acrescente o alimento quente ou frio e mexa vigorosamente.</p> <table border="1" data-bbox="549 1200 1362 1339"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Néctar</th> <th>Mel</th> <th>Pudim</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 mL de sopas, caldos e preparações culinárias</td> <td>1 colher medida</td> <td>2 colheres medida</td> <td>3 colheres medida</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Néctar	Mel	Pudim	100 mL de sopas, caldos e preparações culinárias	1 sachê	2 sachês	3 sachês	Alimento	Néctar	Mel	Pudim	100 mL de sopas, caldos e preparações culinárias	1 colher medida	2 colheres medida	3 colheres medida
Alimento	Néctar	Mel	Pudim														
100 mL de sopas, caldos e preparações culinárias	1 sachê	2 sachês	3 sachês														
Alimento	Néctar	Mel	Pudim														
100 mL de sopas, caldos e preparações culinárias	1 colher medida	2 colheres medida	3 colheres medida														
Conservação do Produto	<p>Sachê: Conservar em local seco e fresco. Consumir o conteúdo do sachê imediatamente após aberto. Depois de preparado manter em local fechado, à temperatura ambiente e consumir em até 6 horas. Se refrigerado, consumir em até 24 horas.</p> <p>Lata: Conservar em local seco e fresco. Após aberto consumir em até 8 semanas. Depois de preparado manter em local fechado, à temperatura ambiente e consumir em até 6 horas. Se refrigerado, consumir em até 24 horas.</p>																
Referências	1. Rofes L, Arreola V, Mukherjee R et al. The effects of a xanthan gum-based thickener on the swallowing function of patients with dysphagia. Aliment Pharmacol Ther. 2014;39:1169-79.																
Informações Técnicas e Validade	<p>Procedência: Alemanha</p> <p>Fabricado: Nestlé Health Science (Deutschland) GmbH</p> <p>Fornecedor: Nestlé Brasil Ltda.</p> <p>Registro: Dispensado de registro.</p> <p>Validade do produto: 18 meses</p>																

Donizeti Leonicio Cezari
 Nestlé Brasil Ltda.
 Gerente da Qualidade
 CRQ 4103698