



Produto	INSTANTH CLEAR																																																								
Descrição e requisitos legais	<p>Espessante alimentar em pó sem sabor, a base de maltodextrina e gomas alimentícias. Pode ser adicionado em água ou outros alimentos. Não altera cor, sabor e aroma, conferindo a consistência desejada de xarope/néctar, mel ou pudim.</p> <p>ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA.</p> <p>Produto Isento de Registro de acordo com a Resolução - RDC nº 27/2010.</p>																																																								
Apresentação	Lata 125 g																																																								
Validade	24 meses																																																								
Cuidados de conservação	<p>Armazene à temperatura ambiente em local fresco e seco. Evite calor excessivo.</p> <p>Depois de aberta a embalagem de Instanth® CLEAR, consuma o produto preferencialmente em um período de 30 dias.</p> <p>Consumir o produto logo após seu preparo. Se necessário armazená-lo, acondicionar sob refrigeração.</p> <p>Este produto pode compactar durante o transporte, no entanto, seu conteúdo corresponde ao valor indicado no rótulo.</p>																																																								
Tabela de IN	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Informação Nutricional</th><th colspan="2">Xarope / Néctar**</th><th colspan="2">Consistência Pretendida</th><th colspan="2">Pudim**</th></tr> <tr> <th>1 g (1 colher medida)</th><th>%VD*</th><th>2 g (2 colheres medida)</th><th>%VD*</th><th>4 g (4 colheres medida)</th><th>%VD*</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético (kcal)</td><td>0</td><td>0</td><td>7</td><td>0</td><td>15</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td><td>0,9</td><td>0</td><td>1,8</td><td>1</td><td>3,6</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Açúcares totais (g)</td><td>0</td><td></td><td>0</td><td></td><td>0</td><td></td></tr> <tr> <td>Açúcares adicionados (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Fibras Alimentares (g)</td><td>0,2</td><td>1</td><td>0,4</td><td>2</td><td>0,9</td><td>4</td></tr> <tr> <td>Sódio(a) (mg)</td><td>2,9</td><td>0</td><td>5,7</td><td>0</td><td>11</td><td>1</td></tr> </tbody> </table> <p>Não contém quantidade significativa de proteína, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.</p> <p>** Quantidade a ser utilizada para cada 100 ml de água.</p> <p>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção (a) conteúdo próprio dos ingredientes</p>		Informação Nutricional	Xarope / Néctar**		Consistência Pretendida		Pudim**		1 g (1 colher medida)	%VD*	2 g (2 colheres medida)	%VD*	4 g (4 colheres medida)	%VD*	Valor Energético (kcal)	0	0	7	0	15	1	Carboidratos (g)	0,9	0	1,8	1	3,6	1	Açúcares totais (g)	0		0		0		Açúcares adicionados (g)	0	0	0	0	0	0	Fibras Alimentares (g)	0,2	1	0,4	2	0,9	4	Sódio(a) (mg)	2,9	0	5,7	0	11	1
Informação Nutricional	Xarope / Néctar**			Consistência Pretendida		Pudim**																																																			
	1 g (1 colher medida)	%VD*	2 g (2 colheres medida)	%VD*	4 g (4 colheres medida)	%VD*																																																			
Valor Energético (kcal)	0	0	7	0	15	1																																																			
Carboidratos (g)	0,9	0	1,8	1	3,6	1																																																			
Açúcares totais (g)	0		0		0																																																				
Açúcares adicionados (g)	0	0	0	0	0	0																																																			
Fibras Alimentares (g)	0,2	1	0,4	2	0,9	4																																																			
Sódio(a) (mg)	2,9	0	5,7	0	11	1																																																			
Lista de Ingredientes	<p>Maltodextrina, Espessantes goma Xantana e goma Guar.</p> <p>NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA</p>																																																								
Dados de Fabricação	<p>Prodiet Nutrição Clínica Ltda.</p> <p>Rua General Potiguara, 1428</p> <p>Curitiba - Paraná - Brasil</p> <p>CNPJ: 08.183.359/0001-53</p> <p>Indústria Brasileira</p>																																																								
Responsável técnico:	Luciana Dutra - CRF-PR 29013																																																								
Codificação interna:	P001864																																																								
Número da revisão:	5																																																								
Data da revisão:	08/03/2023																																																								