

とろみ調整食品

トロメリン[®]顆粒

TROMELIN[®]Gra.

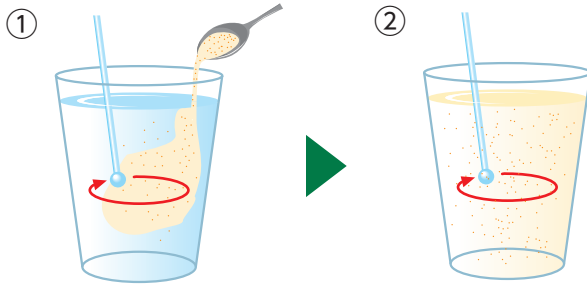
温かいスープにも、冷たいジュースにも
混ぜるだけで“とろみ”の調整ができます。

特長

1. 温かいものにも冷たいものにも、混ぜるだけで簡単にとろみがつきます。
2. 溶けやすい顆粒状ですから、すぐにとろみがつきます。
3. 酸性の飲料、ミネラル飲料に対しても、安定したとろみを得られます。
4. とろみは時間がたっても固くなったり、柔らかくなったりすることはありません。
5. でんぷんとデキストリンを原料に使用していますので、消化しやすく
カロリー補給にも役立ちます。(製品1包8gあたり30kcalのエネルギーがあります。)



使用方法



①
とろみをつけたい飲み物や食べ物にかき混ぜながらトロメリン顆粒を少量ずつ加えてください。一度に多くの量を加えると溶けにくい場合があります。

②
飲み物や食べ物の種類によってとろみのつき方（強さ、時間）が異なりますので、右の表を目安にトロメリン顆粒を溶かしてください。

※とろみが足りない時は、強めにとろみをつけた同じ飲料に混ぜてとろみを強くしてください。

栄養成分表示 (100g 当たり)

エネルギー	378kcal	炭水化物	93.6g
たんぱく質	0.2g	糖質	93.6g
脂質	0g	食物繊維	0g
		食塩相当量	0.09g

使用上の注意

- ①本製品を使用することであやまって飲み込むことが確実に防げるものではありません。飲み込むことが困難な方は、ご使用になる前に医師、栄養士等の専門家にご相談ください。
- ②粉末のままや大きなダマを口に入れないでください。のどに詰まる恐れがあります。
- ③食べる方の状態に応じて適する“とろみ”の強さは異なります。
- ④本製品は小児や認知症の方の手に届かないところに保管してください。
- ⑤濃い飲料は“とろみ”をつけるのに時間がかかることがあります。

賞味期限

製造日より2年

各種飲料への使用量の目安

とろみの程度	100mLあたりの目安量				
	水	牛乳	ジュース類	みそ汁	コンソメスープ
ポタージュ状	2.4g	2.4g	2.4g	4.7g	4.7g
ハチミツ状	4.7g	4.7g	4.7g	7.1g	7.1g
ジャム状	7.1g	7.1g	7.1g	9.4g	9.4g

大さじ（15cc）を用いる場合は、すりきり1杯は約4.7gです。上の表はあくまで目安ですので、食品の温度、種類、量などにより適宜増減してください。

使用量あたりのエネルギーの目安

大さじの杯数	0.5	1	1.5	2
重量(g)	2.4	4.7	7.1	9.4
エネルギー(kcal)	9.1	17.8	26.8	35.5

原材料

デキストリン（国内製造）／加工デンプン

- ⑥唾液のついたスプーンなどを、トロメリン顆粒で“とろみ”をつけた食事に入れると、とろみがとれてしまうことがあります。
- ⑦品質管理には万全を期しておりますが、内容物の色、味、においに異常が見られるものは使用しないでください。
- ⑧室温で保存し、開封後は、湿気が入らないように密閉して、お早めにご使用ください。
- ⑨賞味期限内にご使用ください。

包装

- スティック分包 …………… 8g×50包×6箱 / ケース
- 550g …………… 550g×6缶 / ケース
- 800g …………… 800g×6袋 / ケース
- 1kg …………… 1kg×2袋×4箱 / ケース

※ 550g には缶の中にスプーンが1本入っています。

※ 800g、1kg には1袋につきスプーンが1本付いています。

NÜTRI: ニュートリー株式会社

本社 / 〒510-0013 三重県四日市市富士町1-122

お問い合わせ先 TEL.0120-219-038 <https://www.nutri.co.jp>



PST1 2020年3月作成 [58_0160]

* 5 8 0 1 6 0 P S T 1 *