

Guide de correspondance de l'IDDSI pour adultes

☑ = répond aux critères de l'Audit interne IDDSI pour le niveau de l'aliment ☒ = ne répond pas aux critères de

CÉRÉALES	7	6	5	4
	NORMAL FACILE À MASTIQUER	PETITS MORCEAUX TENDRES	HACHÉ LUBRIFIÉ	PURÉE LISSE
Céréales ALL-BRAN Flakes®	☑	☒ <i>* n'a pas réussi le test d'aspect et le test de pression à la fourchette / cuillère</i>	☒ <i>* n'a pas réussi le test de pression à la fourchette</i>	☒ <i>* n'a pas réussi le test d'aspect</i>
Céréales ALL-BRAN Original®	☑	☒ <i>* n'a pas réussi le test d'aspect</i>	☒ <i>* n'a pas réussi le test d'aspect et le test de pression à la fourchette</i>	☒ <i>* n'a pas réussi le test d'aspect</i>
Céréales Kellogg's Corn Flakes®	☒ <i>* n'a pas réussi le test de pression à la fourchette / cuillère</i>	☒ <i>* trop croustillant; n'a pas réussi le test d'aspect et le test de pression à la fourchette / cuillère</i>	☒ <i>* n'a pas réussi le test d'aspect et le test de pression à la fourchette</i>	☒ <i>* n'a pas réussi le test d'aspect</i>
Céréales FROOT LOOPS®	☒ <i>* n'a pas réussi le test de pression à la fourchette / cuillère</i>	☒ <i>* n'a pas réussi le test d'aspect et le test de pression à la fourchette</i>	☒ <i>* n'a pas réussi le test d'aspect et le test de pression à la fourchette</i>	☒ <i>* n'a pas réussi le test d'aspect</i>
Céréales Kellogg's Frosted Flakes®	☒ <i>* n'a pas réussi le test de pression à la fourchette / cuillère</i>	☒ <i>* trop croustillant; n'a pas réussi le test d'aspect et le test de pression à la fourchette / cuillère</i>	☒ <i>* trop croustillant; n'a pas réussi le test d'aspect</i>	☒ <i>* n'a pas réussi le test d'aspect</i>

	NORMAL FACILE À MASTIQUER	PETITS MORCEAUX TENDRES	HACHÉ LUBRIFIÉ	PURÉE LISSE
CÉRÉALES RICE KRISPIES® Céréales				
Céréales SPECIAL K® Originales	 <i>* n'a pas réussi le test de pression à la fourchette / cuillère</i>	 <i>* n'a pas réussi le test d'aspect</i>	 <i>* trop croustillant; n'a pas réussi le test d'aspect</i>	 <i>* trop croustillant; n'a pas réussi le test d'aspect</i>
Céréales Kellogg's Raisin Bran® DEUX PELLETÉES	 <i>* n'a pas répondu aux critères de l'IDDSI, car contient des fruits séchés (raisins secs)</i>	 <i>* n'a pas répondu aux critères de l'IDDSI, car contient des fruits séchés (raisins secs)</i>	 <i>* n'a pas répondu aux critères de l'IDDSI, car contient des fruits séchés (raisins secs)</i>	 <i>* n'a pas répondu aux critères de l'IDDSI, car contient des fruits séchés (raisins secs)</i>
Substitut de repas VECTOR®	 <i>* n'a pas réussi le test de séparation à la fourchette / cuillère et le test de pression à la fourchette / cuillère</i>	 <i>* trop croustillant; n'a pas réussi le test d'aspect et le test de pression à la fourchette / cuillère</i>	 <i>* trop croustillant; n'a pas réussi le test d'aspect et le test de pression à la fourchette</i>	 <i>* trop croustillant; n'a pas réussi le test d'aspect</i>
Céréales Mini-Wheats® Originale (glaçage blanc)		 <i>* n'a pas réussi le test d'aspect</i>	 <i>* n'a pas réussi le test d'aspect et le test de pression à la fourchette</i>	 <i>* n'a pas réussi le test d'aspect</i>

Dénégation de responsabilité : tous les produits ont été testés à température ambiante. Les résultats peuvent varier en fonction des méthodes de préparation et du type d'épaississant utilisé dans le cadre de votre service alimentaire. Les changements de température peuvent avoir une incidence sur les niveaux IDDSI des aliments, et les températures généralement plus froides peuvent donner un produit plus épais ou plus collant.

NIVEAU IDDSI	Céréales répondant aux critères de l'IDDSI	Préparation	Taille des particules	Tests IDDSI utilisés	Répond aux critères		
					Au moment du service	15 min après le service	30 min après le service
 NORMAL FACILE À MASTIQUER	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Céréales ALL-BRAN Flakes® ❖ Céréales ALL-BRAN ORIGINAL® ❖ Céréales RICE KRISPIES® ❖ Céréales Mini-Wheats® Originale 	<p>Les céréales ont été testées en ajoutant du lait pour les ramollir complètement, puis elles ont été laissées à tremper au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes à moins de 4 °C / 40 °F.</p> <p>L'excédent de lait a été égoutté avant le service.</p> <p>Servir les céréales une fois ramollies, avec le lait égoutté.</p>	Aucune restriction	Test de séparation à la fourchette / c uillère + Test de pression à la fourchette / c uillère	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Guide de correspondance de l'IDDSI pour adultes

<p>PETITS MORCEAUX TENDRES</p>	<p>❖ Céréales RICE KRISPIES®</p>	<p>Les céréales ont été testées à sec pour déterminer la taille des particules. Du lait a ensuite été ajouté pour ramollir complètement les céréales, puis elles ont été laissées à tremper au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes à moins de 4 °C / 40 °F. Tout le lait a été égoutté avant le service.</p> <p>Servir les céréales avec des morceaux ne dépassant pas 15 mm x 15 mm après que la texture ait complètement ramolli et que le lait soit égoutté.</p>	<p>Les céréales destinées à s'apparenter à une « bouchée » doivent être égales ou inférieures à, pour</p> <p>les adultes 15 mm x 15 mm</p>	<p>Test d'aspect + Test de pression à la fourchette / cuillère</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>
--------------------------------	--	--	---	--	--	--	--

NIVEAU IDDSI	Céréales répondant aux critères de l'IDDSI	Préparation	Taille des particules	Tests IDDSI utilisés	Répond aux critères		
					Au moment du service	15 min après le service	30 min après le service
HACHÉ LUBRIFIÉ	❖ Céréales RICE KRISPIES®	<p>Les céréales ont été placées dans un robot culinaire, un mélangeur ou un hachoir. Elles ont été transformées mécaniquement jusqu'à ce que de petits grumeaux soient visibles.</p> <p>Les céréales ont été testées en plaçant le poids équivalent de 250 ml / 1 tasse de céréales transformées mécaniquement dans un bol et en ajoutant du lait 2 % (125 ml / ½ tasse) et un épaississant instantané pour aliments et boissons (3 ml / ½ c. à thé). Les céréales ont été conservées à moins de 4 °C / 40 °F pendant 20 minutes pour leur permettre de</p>	<p>Les céréales destinées à s'apparenter à un « bolus mâché » doivent être égales ou inférieures à, pour</p> <p>les adultes largeur de 4 mm et longueur max. de 15 mm</p>	<p>Test d'aspect + Test de pression à la fourchette + Test à la cuillère inclinée</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



Guide de correspondance de l'IDDSI pour adultes

ramollir et
d'épaissir.

**Servir les céréales
épaisses avec de
petits grumeaux
tendres de 4 mm. Le
lait ou le liquide ne
doit pas se séparer
des céréales.**

Guide de correspondance de l'IDDSI pour adultes

NIVEAU IDDSI	Céréales répondant aux critères de l'IDDSI	Préparation	Taille des particules	Tests IDDSI utilisés	Répond aux critères		
					Au moment du service	15 min après le service	30 min après le service
PURÉE LISSE	❖ Céréales RICE KRISPIES®	<p>Les céréales ont été placées dans un robot culinaire, un mélangeur ou un hachoir. Elles ont été transformées mécaniquement jusqu'à l'obtention d'une poudre.</p> <p>Les céréales ont été testées en plaçant le poids équivalent de 250 ml / 1 tasse de céréales transformées mécaniquement dans un bol et en ajoutant du lait à 2 % m. g. (200 ml / ¾ tasse) et un épaississant instantané pour aliments et boissons (3 ml / ½ c. à thé). Les céréales ont été conservées à moins de 4 °C / 40 °F pendant 20 minutes pour leur permettre de ramollir et d'épaissir.</p>	Sans grumeaux (comme du pouding).	Test d'aspect + Test d'égouttement à la fourchette + Test à la cuillère inclinée	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Dénégation de responsabilité : toutes les céréales ont été testées en ajoutant du lait et ont été laissées à tremper jusqu'à ce que leur texture soit complètement ramollie. L'excédent de lait a été égoutté avant le service des aliments de niveau 7 – Facile à mastiquer et de niveau 6 – Petits morceaux tendres. Les céréales transformées mécaniquement pour les aliments de niveau 5 – Haché lubrifié et de niveau 4 – Purée lisse ont été testées à moins de 4 °C / 40 °F. Les résultats peuvent varier en fonction des céréales utilisées, de la quantité de lait, du type d'épaississant choisi et des méthodes de préparation utilisées dans le cadre du service alimentaire. Les changements de température peuvent avoir une incidence sur les niveaux IDDSI des aliments, et les températures généralement plus froides peuvent donner un produit plus épais ou plus collant.