



DIRECTIVES DE MODIFICATION DE LA TEXTURE DES CÉRÉALES non testé par rapport aux directives de l'IDDSI pour les clients

= l'aliment peut être servi à la texture correspondante

= l'aliment ne peut pas être servi à la texture correspondante

TEXTURES DES ALIMENTS	<u>TEXTURE NORMALE</u>	<u>TENDRE</u>	<u>TEXTURE HACHÉE</u>	<u>TEXTURE EN PURÉE</u>
MÉTHODE DE PRÉPARATION		<p>Les céréales ont été placées dans un bol, et 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.</p>	<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 à 2 % m. g. (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 ramollir et d'épaissir.</p>	<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 (de 3 ml / ½ c. à thé à 5 ml / 1 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>
Céréales ALL-BRAN Flakes®	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céréales ALL-BRAN Original®	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céréales Kellogg's Corn Flakes®	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céréales FROOT LOOPS®	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céréales Kellogg's Frosted Flakes®	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



DIRECTIVES DE MODIFICATION DE LA TEXTURE DES CÉRÉALES non testé par rapport aux directives de l'IDDSI pour les clients

TEXTURES DES ALIMENTS	<u>TEXTURE NORMALE</u>	<u>TENDRE</u>	<u>TEXTURE HACHÉE</u>	<u>TEXTURE EN PURÉE</u>
MÉTHODE DE PRÉPARATION		<p>Les céréales ont été placées dans un bol, et 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.</p>	<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 à 2 % m. g. (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 ramollir et d'épaissir.</p>	<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 (de 3 ml / ½ c. à thé à 5 ml / 1 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>
Céréales RICE KRISPIES®	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céréales SPECIAL K® Originales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céréales Kellogg's Raisin Bran® DEUX PELLETÉES	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Substitut de repas VECTOR®	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céréales Mini-Wheats® Originale (glaçage blanc)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Dénégation de responsabilité : toutes les céréales ont été examinées et peuvent varier en fonction des méthodes de préparation propres à votre service alimentaire. Consultez la politique et la procédure propres à votre établissement pour connaître la terminologie de l'alimentation standardisée afin de vous assurer que la taille des particules et la texture des céréales conviennent à vos clients.