

## **SCHEDA TECNICA**

### **FORTIMEL**

*Nei gusti:*

- **VANIGLIA**
- **FRAGOLA**
- **ALBICOCCA**
- **FRUTTI DI BOSCO**
- **CAFFE'**
- **CACAO**

## **FORTIMEL**

Alimento dietetico destinato ai fini medici speciali  
Prodotto notificato ai sensi del DPR n.57 del 20/03/02

<b><i>CODICE PRODOTTO:</i></b>	* bottiglietta in HD PE da 200 ml
	Gusto fragola <b>18372</b>
	Gusto cacao <b>18407</b>
	Gusto vaniglia <b>18363</b>
	Gusto caffè <b>18398</b>
	Gusto albicocca <b>18380</b>
	Gusto frutti di bosco <b>18389</b>

### ***DEFINIZIONE DEL PRODOTTO:***

FORTIMEL è una dieta iperproteica completa, liquida, pronta all'uso.

FORTIMEL è privo di glutine e di fibre.

FORTIMEL ha la seguente distribuzione calorica:

- ◆ Proteine 40%
- ◆ Lipidi 19%
- ◆ Carboidrati 41%

### ***INDICAZIONI CLINICHE:***

FORTIMEL è indicato per il trattamento nutrizionale di malnutrizioni associate a patologie: pazienti anziani, pazienti post-chirurgici ORL, pazienti anoressici, oncologici, ortopedici, nella prevenzione delle piaghe da decubito, pazienti ustionati, pazienti neurologici.

In caso di insufficiente apporto proteico attraverso l'alimentazione naturale.

### ***CONFEZIONE:***

- Bottiglietta in HD PE (polietilene ad alta densità) da 200 ml con cannuccia.  
CONFEZIONE OSPEDALIERA: vassoio da 24 bottigliette per gusto

### ***VALIDITA':***

La validità del prodotto è di 12 mesi dalla data di produzione. La scadenza è indicata sulla confezione.

### ***DOSAGGIO:***

Su consiglio medico come integrazione all'alimentazione naturale; si consiglia di usare FORTIMEL refrigerato e lontano dai pasti.

Come integrazione alla dieta: 1-3 bottigliette al giorno.

*ANALISI MEDIA per 100 ml di prodotto:  
(I dati tra parentesi si riferiscono al FORTIMEL gusto CACAO)*

<b>Valore energetico</b>	<b>100 Kcal/420 KJ</b>		
<b>Proteine</b>	<b>10</b>	<b>g</b>	
- azoto	1,57	g	
- caseina	7,8	g	
- sieroproteine del latte	1,9	g	
<b>Carboidrati</b>	<b>10,3</b>	<b>g</b>	<b>(10,4)</b>
Di cui: - zuccheri	8,1	g	( 8,4)
- lattosio	3,7	g	( 3,6)
- maltosio	0,1	g	
- saccarosio	4,3	g	( 4,7)
- maltodestrine	1,8	g	( 1,5)
<b>Lipidi</b>	<b>2,1</b>	<b>g</b>	
Di cui: - saturi	0,3	g	( 0,4)
- monoinsaturi	1,2	g	
- polinsaturi	0,6	g	
- acido linoleico	0,45	g	
- acido $\alpha$ -linolenico	0,1	g	
<b>Fibre</b>	<b>0</b>	<b>g</b>	<b>( 0,3)</b>
<b>Minerali</b>			
Sodio	50	mg	
Potassio	200	mg	
Cloro	90	mg	
Calcio	280	mg	
Fosforo	200	mg	
Magnesio	42	mg	
Ferro	3	mg	
Zinco	2,3	mg	
Rame	338	mcg	
Manganese	0,63	mg	
Fluoro	0,19	mg	
Molibdeno	19	mcg	
Selenio	11	mcg	
Cromo	13	mcg	
Iodio	25	mcg	
<b>Vitamine</b>			
Vit. A	188	mcg RE	
Vit. D	1,3	mcg	
Vit. E	2,3	mg $\alpha$ -TE	
Vit. K	10	mcg	
Vit. C	19	mg	
Vit. B1	0,28	mg	
Vit. B2	0,31	mg	
Niacina	3,4	mg NE	
Acido pantotenico	1	mg	
Vit. B6	0,33	mg	
Acido Folico	50	mcg	
Vit. B12	0,70	mcg	
Biotina	7,5	mcg	
Colina	69	mg	
<b>Acqua</b>	<b>83</b>	<b>g</b>	
<b>Densità</b>	<b>1,074</b>	<b>Kg / l</b>	
<b>Acidità</b>	<b>6,75</b>	<b>pH</b>	
<b>Osmolarità</b>	<b>415</b>	<b>mOsm / l</b>	<b>(430)</b>
<b>Kcal totali / gN</b>	<b>64</b>		
<b>Kcal nP / gN</b>	<b>39</b>		
<b>Kcal / ml</b>	<b>1</b>		

## **AMINOACIDOGRAMMA**

*g aminoacidi idrati\*/ 100 g proteine*

L - Alanina	3,5
L - Arginina	3,6
L - Acido aspartico/L-asparagina	8,0
L - Cistina	0,9
L - Acido glutammico/L-glutammina	22,7
Glicina	2,0
L - Istidina	3,0
L - Isoleucina	5,4
L - Leucina	10,2
L - Lisina	8,8
L - Metionina	2,7
L - Fenilalanina	5,1
L - Prolina	10,0
L - Serina	6,1
L - Treonina	4,7
L - Triptofano	1,4
L - Tirosina	4,9
L - Valina	6,5

\* il metodo di determinazione dell'aminoacidogramma, prevede un'idrolisi acida delle proteine in fase acquosa secondo il metodo "Moore and Stein" Anal. Chem. (1958), 30, 1190.

Questa metodica implica che gli aminoacidi risultino idratati da molecole di acqua e quindi la sommatoria della distribuzione degli aminoacidi espressa in g/100 g di proteine non corrisponde a 100 ma è superiore a causa del peso delle molecole di acqua legate agli aminoacidi.

## **LIPIDOGRAMMA**

*g di acidi grassi / 100 g di acidi grassi totali*

C 6 : 0	Acido caproico	0,46	(0,44)
C 8 : 0	Acido caprilico	0,12	(0,12)
C 10 : 0	Acido caprico	0,25	(0,24)
C 12 : 0	Acido laurico	0,33	(0,32)
C 14 : 0	Acido miristico	0,95	(0,92)
C 16 : 0	Acido palmitico	7,21	(8,20)
	Di cui $\beta$ palmitato	1,52	(1,64)
C 16 : 1 (n-7)	Acido palmitoleico	0,39	(0,39)
C 18 : 0	Acido stearico	3,26	(4,85)
C 18 : 1 (n-9)	Acido oleico	55,8	(54,5)
C 18 : 2 (n-6)	Acido linoleico	22,8	(21,8)
C 18 : 3 (n-3)	Acido $\alpha$ linolenico	4,82	(4,56)
C 18 : 3 (n-6)	Acido $\gamma$ linolenico	0,25	(0,24)
C 20 : 0	Acido arachidico	0,40	(0,43)
C 20 : 1 (n-9)	Acido eicosaenoico	1	(0,95)
C 22 : 0	Acido beenico	0,40	(0,38)
C 24 : 1 (n-9)	Acido tetraocosaenoico	0,09	(0,08)
Altri		1,29	(1,46)

*(I dati tra parentesi si riferiscono al FORTIMEL gusto CACAO)*

Acido benico	0,42	(0,41)
C 24 : 1 (n-9) Acido tetracosanoico	0,09	
Altri	0,89	(0,99)

### ***PROCESSO DI PRODUZIONE:***

- Pesata degli ingredienti;
- Miscelazione;
  - miscela di oli vegetali;
  - concentrato di proteine di latte;
- Ogomeneizzazione
  - fase acquosa
  - fase grassa
- Pastorizzazione
  - 95°C per 20 secondi
- Raffreddamento
  - 4°C
- Pesata e dissoluzione degli ingredienti:
  - carboidrati;
  - minerali;
  - vitamine;
  - stabilizzanti;
  - aromi naturali.
- Omogeneizzazione del prodotto;
- Riempimento e chiusura con sigillo in alluminio delle bottigliette;
- Sterilizzazione UHT del prodotto 130°C per 60 secondi;
- Raffreddamento del prodotto a 25°C;
- Etichettatura delle bottigliette e chiusura con tappo bianco in plastica;
- Applicazione della cannuccia sulla singola bottiglietta;
- Confezionamento in vassoi.

### ***MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:***

Il materiale con cui sono realizzate le bottigliette è composto da:

- ELTEX bianco;
- Strato termoplastico protettivo nero;
- Strato in materiale isolante;
- Barriera in EVOH;
- Strato in materiale isolante;
- ELTEX bianco.

Il confezionamento *bottiglietta* così costituito è conforme alle specifiche regolamentazioni legali dettate dal “Decreto Ministeriale: Disciplina Igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze di uso personale” 21/3/73 (Italia).

***SPECIFICHE DEL MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:***

Contenuto netto: 200 ml

Materiale: HDPE (polietilene ad alta densità)

***INDICAZIONE PER LA CONSERVAZIONE***

Nella confezione chiusa FORTIMEL è conservabile a temperatura ambiente in un luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro le 24 ore.