

SCHEMA TECNICA

FORTIMEL POWDER



FORTIMEL POWDER

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

CODICE PRODOTTO:	* Barattolo gusto neutro da 335g	561636
	Barattolo gusto vaniglia da 335g	561642
	Barattolo gusto neutro da 670g	561641

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO:

FORTIMEL POWDER è un integratore energetico e proteico, in polvere, arricchito in fibre alimentari, sali minerali, vitamine ed oligoelementi.

FORTIMEL POWDER è privo di glutine.

FORTIMEL POWDER ha la seguente distribuzione calorica:

- ◆ Proteine 20%
- ◆ Lipidi 30%
- ◆ Carboidrati 49%
- ◆ Fibre 1%

Confezionato in atmosfera protettiva.

INDICAZIONI:

FORTIMEL POWDER è indicato per aumentare l'intake energetico e proteico di pazienti con inappetenza di qualunque origine e nei casi di malnutrizione calorico- proteica. Indicato nei casi di debolezza in seguito a ricovero ospedaliero, a traumi osteo-muscolari, in caso di anoressia nervosa dovuta a patologie come tumore, AIDS e fibrosi cistica, ed inoltre per il trattamento a lungo termine di anoressia senile.

CONTROINDICAZIONI: *Non somministrare a pazienti affetti da galattosemia.*

Non adatto al consumo per persone di età inferiore a 18 anni.

CONFEZIONE:

- ❖ Disponibile in due formati per il gusto neutro (barattolo da 335g e 670g) e un formato per il gusto vaniglia (barattolo da 335g).
- ❖ Confezionamento:
 - barattolo da 335g (cartoni da 12 barattoli).
 - barattolo da 670g (cartoni da 6 barattoli).

VALIDITA':

18 mesi

La data di scadenza è riportata sul fondo di ogni singolo barattolo

DOSAGGIO:

- ❖ **Adulti:**

Come integratore: una porzione è costituita da 8 misurini (46 g di polvere) sciolti in 200ml di acqua o altro liquido. Il numero di porzioni giornaliere è da valutare in base alle esigenze del singolo paziente e a discrezione del medico.

ANALISI MEDIA

**Fortimel Powder
Neutro
per 100g**

**Fortimel
Powder
Vaniglia
per 100g**

Valore Energetico	kcal	435	437
	(kj)	(1830)	(1835)
Proteine	g	21.8	21.9
-azoto	g	3.49	3.50
-caseina	g	7.8	7.7
-proteine vegetali	g	14	14.1
Carboidrati	g	53.4	53.5
di cui zuccheri	g	8.6	18.4
glucosio	g	3	2.8
lattosio	g	0.9	0.9
maltosio	g	4.6	3.9
polisaccaridi	g	44.1	34.5
Lipidi	g	14.4	14.5
di cui saturi	g	3.8	3.8
monoinsaturi	g	8.2	8.2
polinsaturi	g	2.5	2.5
colesterolo	g	0	0
acido linoleico	g	2	2.01
acido α -linolenico	mg	0.36	0.36
Rapporto $\omega 6/\omega 3$		5.4	5.4
Fibre	g	2.6	2.6
Vitamine			
Vitamina A	$\mu\text{g RE}$	419	423
Vitamina D ₃	μg	6.5	6.6
Vitamina E	mg α -TE	5.2	5.2
Vitamina K	μg	23	23
Vitamina C	mg	44	44
Vitamina B ₁	mg	0.6	0.6
Vitamina B ₂	mg	0.7	0.7
Niacina	mg NE	4.2	4.2
Vitamina B ₆	mg	0.7	0.7
Acido folico	μg	112	113
Vitamina B ₁₂	μg	1.2	1.2
Biotina	μg	12	12
Acido Pantotenico	mg	2.3	2.3
Colina	mg	154	155
Minerali e Oligoelementi			
Sodio	mg	314	315
Potassio	mg	690	696
Cloro	mg	392	394
Calcio	mg	519	519
Fosforo	mg	281	282
Magnesio	mg	74	74
Ferro	mg	7	7
Rame	μg	753	756
Zinco	mg	5.2	5.2
Manganese	μg	1307	1310
Fluoro	μg	451	455
Molibdeno	μg	44	44
Selenio	μg	26	26
Cromo	μg	20	20
Iodio	μg	56	56

<i>Kcal tot / gN</i>	125
<i>Kcal nP / gN</i>	98.3
<i>Kcal / g</i>	4.35

AMINOACIDOGRAMMA

g aminoacidi idrati * / 100 g proteine

L - Isoleucina	5
L - Leucina	8.9
L - Lisina	7.2
L - Metionina	1.9
L- Cisteina	1
L- Fenilalanina	5.3
L- Tirosina	4.5
L- Treonina	4.1
L- Triptofano	1,3
L- Valina	5.6
L- Arginina	6.3
L- Istidina	2.7
L- Alanina	4.0
L- Acido aspartico	10.2
L- Acido glutammico	20.9
Glicina	3.5
Prolina	7.5

* 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 delle distribuzioni 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

C 4 : 0	Acido butirrico	0,02
C 6 : 0	Acido caproico	0,02
C 8 : 0	Acido caprilico	0.03
C 10 : 0	Acido caprico	0.03
C 12 : 0	Acido laurico	0.19
C 14 : 0	Acido miristico	0.53
C 16 : 0	Acido palmitico	19.7
C 16 : 1 n-7	Acido palmitoleico	0.14
C 18 : 0	Acido stearico	3.29
C 18 : 1 n-9	Acido oleico	55.9
C 18 : 2 n-6	Acido linoleico	14.5
C 18 : 3 n-3	Acido α linolenico	2.62
C 20 : 0	Acido arachidonico	0
C 20 : 1 n-9	Acido eicosaenoico	0.48
Altri		1.4

PROCESSO DI PRODUZIONE:

- Pesata di tutti gli ingredienti;
- Dissoluzione degli ingredienti in acqua con il seguente ordine:
 - Carboidrati
 - Caseinati
 - Minerali
 - Vitamine
 - Elementi in tracce
- Pastorizzazione a 110°C per 20 secondi;
- Riscaldamento degli oli vegetali e aggiunta delle vitamine liposolubili;
- Omogeneizzazione della fase grassa e della fase acquosa;
- Pastorizzazione a 78°C per 20 secondi;
- Evaporazione;
- Essiccamento spray;
- Conservazione;
- Distribuzione finale.

INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE

- Barattolo Chiuso:** Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto.
- Barattolo Aperto:** Una volta aperta la confezione conservare il barattolo al massimo per 6 settimane.
Richiudere bene il barattolo dopo averlo utilizzato.
Una volta miscelato a bevande o pietanze, consumare entro le 24 ore e conservare in frigorifero.
Se conservato a temperatura ambiente deve essere consumato entro 4 ore.

CONTROLLO MICROBIOLOGICO:

I campioni di polvere reidratati vengono incubati a $30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ per 5 giorni.
Coagulazioni o altre alterazioni sono ammesse nello 0,4% dei campioni.
I campioni di polvere reidratati vengono incubati a $55^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ per 10 giorni.
Coagulazioni o altre alterazioni sono ammesse nel 25% massimo dei campioni.
In tutti i casi dovranno essere assenti microorganismi patogeni o loro prodotti metabolici.