

SCHEMA TECNICA

NUTRIDRINK COMPACT FIBRE

PDS

Fragola: 1006681

Vaniglia: 1006680

Caffè: 1006682



Distribuito in Italia da:
NUTRICIA ITALIA S.p.A.
Via Farini, 41 – 20159 Milano

NUTRIDRINK COMPACT FIBRE

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

CODICE PRODOTTO:

Bottiglia da 125 ml

- ❖ Gusto fragola cod. **50139** (ex 550139)
- ❖ Gusto vaniglia cod. **50143** (ex 550143)
- ❖ Gusto caffè cod. **51985** (ex 551985)

INDICAZIONI CLINICHE:

NUTRIDRINK COMPACT FIBRE è un Supplemento Nutrizionale Orale (SNO) indicato per la gestione dietetica della malnutrizione associata a patologia:

- anoressia associata a: stress metabolico, neoplasia, HIV/AIDS, demenza e inappetenza senile;
- disfunzione meccanica e patologie del tratto gastrointestinale: trauma maxillofaciale, disfunzioni della masticazione e della deglutizione, tumore testa/collo, occlusione parziale del tratto gastrointestinale superiore, occlusione cronica del tratto gastrointestinale;
- disfunzione metabolica del tratto gastrointestinale: pancreatite, malattie infiammatorie intestinali, enteropatia da raggi o chemioterapia, fistole, sindrome dell'intestino corto;
- nutrizione pre e post-operatoria di interventi chirurgici sul tratto gastrointestinale
- fibrosi cistica.

DESTINAZIONE D'USO

Nutrizione enterale per os.

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO:

NUTRIDRINK COMPACT FIBRE è un Supplemento Nutrizionale Orale, nutrizionalmente completo, pronto per l'uso, ad alto contenuto energetico (2,4 kcal/ml), normoproteico (16% kcal da proteine) con fibre.

NUTRIDRINK COMPACT FIBRE è privo di glutine. Sterilizzato UHT.

NUTRIDRINK COMPACT FIBRE ha la seguente distribuzione calorica:

- ◆ Lipidi: 39 En %

- ◆ Carboidrati: 42 En %
- ◆ Proteine: 16 En %
- ◆ Fibre: 3 En %

AVVERTENZE IMPORTANTI

Solo per uso enterale. Da non somministrare per via parenterale.

Da utilizzare esclusivamente sotto controllo medico.

Indicato come unica fonte di nutrizione.

Da non somministrare a bambini di età inferiore ai 3 anni.

Controllare l'assunzione di liquidi per assicurare un adeguato stato di idratazione.

CONFEZIONE:

Unità minima di vendita: Confezione indivisibile monogusto da 4 bottiglie da 125 ml.

Confezione ospedaliera: vassoio da 6 confezioni.

VALIDITA':

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

DOSAGGIO:

Come integrazione alla dieta: 1-3 bottiglie/die se non diversamente specificato dal medico.

Come unica fonte alimentare: 5-7 bottiglie/die se non diversamente specificato dal medico.

ANALISI MEDIA PER 100 ML		
Valore energetico	240	kcal
	1005	KJ
Proteine	9,5	g
Azoto	1,5	g
Caseina	8,8	g
Sieroproteine	0,7	g
Carboidrati	25,3	g
Zuccheri	14,1	g
- glucosio	0,7	g
- lattosio	0,6	g
- maltosio	8,6	g
- saccarosio	0,1	g
Lipidi	10,4	g
Di cui: - saturi	1,1	g

- monoinsaturi	6,3	g
- polinsaturi	3,1	g
- Acido linoleico	2416	mg
- Acido α -linolenico	473	
Rapporto ω 6/ ω 3	5,13	
Fibre (solubili)	3,6	g
Minerali		
Sodio (Na)	83	mg
Potassio (K)	229	mg
Cloro (Cl)	91	mg
Calcio (Ca)	174	mg
Fosforo (P)	174	mg
Magnesio (Mg)	33	mg
Oligoelementi		
Ferro (Fe)	3,8	mg
Zinco (Zn)	2,9	mg
Rame (Cu)	0,43	mg
Manganese (Mn)	0,80	mg
Fluoro	0,20	mg
Molibdeno (Mo)	24	μ g
Selenio (Se)	14	μ g
Cromo (Cr)	16	μ g
Iodio (I)	32	μ g
Vitamine		
Vit. A	240	μ g-RE
Carotenoidi		mg
Vit. D	1,8	μ g
Vit. E	3,0	mg- α -TE
Vit. K	13	μ g
Tiamina (Vit. B1)	0,40	mg
Riboflavina (Vit. B2)	0,40	mg
Niacina (Vit. B3)	4,3	mg-NE
Acido pantotenico	1,3	mg
Vit. B6	0,40	mg
Acido Folico	64	μ g
Vit. B12	0,50	μ g
Biotina	9,6	μ g
Vit. C	24	mg
Colina	88	mg
Acqua	63	g
Densità	1,132	kg/l
Acidità	6,6	pH

Osmolarità	790	mOsmol/l
Viscosità (a 25° C)	90-105	mPa.s (=cP)
kcal totali/gN	160	
kcal nP/gN	135	
kcal/ml	2,4	

AMINOACIDOGRAMMA (gusto vaniglia)	g aminoacidi idrati/ 100 g proteine
L – Alanina	3
L – Arginina	3,4
L - Acido aspartico/L - asparagina	6,9
L - Cisteina	0,5
L – Acido glutammico/L – glutammina	20,6
Glicina	1,7
L – Istidina	2,7
L – Isoleucina	5,0
L – Leucina	9,2
L – Lisina	7,7
L – Metionina	2,7
L – Fenilalanina	4,8
L – Prolina	9,2
L – Serina	5,5
L – Treonina	4,2
L – Triptofano	1,3
L – Tirosina	5,1
L – Valina	6,4
L – Metionina + L-cistina	3,2
L-fenilalanina + L-tirosina	9,9

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 (V= vaniglia)		g di acidi grassi /100 g di acidi grassi totali
C 4 : 0	Acido butirrico	0,01
C 6 : 0	Acido caproico	0,01
C 8 : 0	Acido caprilico	-
C 10 : 0	Acido caprico	0,01
C 12 : 0	Acido laurico	0,01

C 14 : 0	Acido miristico	0,03
C 16 : 0	Acido palmitico	5,26
di cui:		
C 16 : 0 (β)	β-palmitato	0,54
C 16 : 1 (n-7)	Acido palmitoleico	0,20
C 18 : 0	Acido stearico	2,75
C 18 : 1 (n-9)	Acido oleico	58,8
C 18 : 2 (n-6)	Acido linoleico (LA)	24,7
C 18 : 3 (n-3)	Acido α-linolenico (ALA)	4,84
C 18 : 3 (n-6)	Acido γ-linolenico (GLA)	0,10
C 20 : 0	Acido arachidico	0,49
C 20 : 1 (n-9)	Acido eicosaenoico	0,97
C 20 : 3 (n-6)	Acido dihomο γ-linolenico	-
C 20 : 4 (n-6)	Acido arachidonico	-
C 20 : 5 (n-3)	Acido eicosapentaenoico	-
C 22 : 0	Acido beenico	0,49
C 22 : 1 (n-9)	Acido erucico	0,19
C 22 : 5 (n-3)	Acido docosapentaenoico	-
C 22 : 6 (n-3)	Acido docosaesanoico	-
C : 24 : 0	Acido lignocerico	0,19
C : 24 : 1 (n-9)	Acido nervoico	-
	Altri acidi grassi	0,85
	Acidi grassi saturi (SFA)	10,1%
	Acidi grassi monoinsaturi (MUFA)	60,2%
	Acidi grassi polinsaturi (PUFA)	29,7%

INGREDIENTI GUSTO VANIGLIA

Acqua, sciroppo di glucosio, proteine del latte, oli vegetali (olio di colza, olio di girasole), fibre (oligofruitosio, galatto-oligosaccaridi (da zucchero del latte), pectina, polifruitosio), trealosio*, tripotassio citrato, emulsionante (lecitina di soia), aroma (vaniglia), magnesio idrogeno fosfato, colina cloruro, potassio ioduro, trisodio citrato, sodio L-ascorbato, maltodestrine, lattato ferroso, zinco solfato, nicotinammide, DL-α-tocoferolo acetato, colorante (curcumina), retinolo acetato, rame gluconato, sodio selenito, manganese solfato, cromo cloruro, calcio D-pantotenato, D-biotina, colecalciferolo, acido pteroilmonoglutammico, tiamina idrocloruro, piridossina idrocloruro, sodio molibdato, sodio fluoruro, riboflavina, fitomenadione, potassio ioduro, cianocobalamina.

*** Trealosio è una fonte di glucosio**

INGREDIENTI GUSTO FRAGOLA

Acqua, sciroppo di glucosio, proteine del latte, oli vegetali (olio di colza, olio di girasole), fibre (oligofruitosio, galatto-oligosaccaridi (da zucchero del latte), pectina, polifruitosio),

trealosio*, tripotassio citrato, emulsionante (lecitina di soia), aroma (fragola), magnesio idrogeno fosfato, colina cloruro, potassio cloruro, colorante (carminio), trisodio citrato, sodio L-ascorbato, maltodestrine, lattato ferroso, zinco solfato, nicotinammide, DL- α -tocoferolo acetato, retinolo acetato, rame gluconato, sodio selenito, manganese solfato, cromo cloruro, calcio D-pantotenato, D-biotina, colecalciferolo, acido pteroilmonoglutammico, tiamina idrocloruro, piridossina idrocloruro, sodio molibdato, sodio fluoruro, riboflavina, fitomenadione, potassio ioduro, cianocobalamina.

*** Trealosio è una fonte di glucosio**

INGREDIENTI GUSTO CAFFE'

Acqua, sciroppo di glucosio, proteine del latte, oli vegetali (olio di colza, olio di girasole), fibre (oligofruttosio, galatto-oligosaccaridi (da zucchero del latte), pectina, polifruttosio), trealosio*, tripotassio citrato, emulsionante (lecitina di soia), aroma (caffè), magnesio idrogeno fosfato, colina cloruro, potassio cloruro, trisodio citrato, sodio L-ascorbato, colorante (caramello, solfito-ammoniacale), maltodestrine, lattato ferroso, zinco solfato, nicotinammide, DL- α -tocoferolo acetato, retinolo acetato, rame gluconato, sodio selenito, manganese solfato, cromo cloruro, calcio D-pantotenato, D-biotina, colecalciferolo, acido pteroilmonoglutammico, tiamina idrocloruro, piridossina idrocloruro, sodio molibdato, sodio fluoruro, riboflavina, fitomenadione, potassio ioduro, cianocobalamina.

*** Trealosio è una fonte di glucosio**

SPECIFICHE TECNICHE DEL CONFEZIONAMENTO (bottiglia di plastica)

❖ DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE E DI CONFEZIONAMENTO

- 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.

❖ *CARATTERISTICHE DEL 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)

❖ *CONTROLLI MICROBIOLOGICI*

I campioni di flaconi chiusi vengono incubati a 30°C + 1°C per 14 giorni;

In nessun flacone si deve osservare coagulazioni o altre alterazioni;

- I campioni di flaconi chiusi vengono incubati a 55°C + 1°C per 10 giorni;
Coagulazione o altre osservazioni sono ammesse nel 15% massimo dei campioni;

- Contaminazione da:

mesofili aerobici	30°C	Assente
-------------------	------	---------

- Contaminazione da:

mesofili anaerobici	30°C	Assente
---------------------	------	---------

- Contaminazione da:

termofili aerobici	55°C	Rif. 0; max 15%
--------------------	------	-----------------

- pH (deviazione dopo incubazione a 30 – 37 – 55°C) < 0,2 unità di pH

In tutti i casi dovranno essere assenti microorganismi patogeni e loro prodotti metabolici.

INDICAZIONI PER L'USO:

Agitare bene prima dell'uso. Pronto da bere, è più gradevole se consumato fresco.

INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE

Confezioni chiuse

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Confezioni aperte

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro le 24 ore.

AZIENDA DISTRIBUTRICE

Nutricia Italia S.p.A - Via Farini, 41 - 20159 Milano

STABILIMENTO DI PRODUZIONE :

N.V. NUTRICIA – Zoetermeer, Olanda

DATA DI IMMISSIONE IN COMMERCIO:

01/02/2011

MARCHIO

NUTRICIA

BIBLIOGRAFIA

Hubbard G.P. et al.; A systematic review of compliance to oral nutritional supplements
Clin Nutr 2012; 31 (3): 293-312

Gariballa S. et al.; Dietary supplementation and quality of life of older patients: a
randomized, double blind placebo controlled trial. J Am Geriatr Soc 2007; 55 (12): 2030-4

McMurdo M.E. et al.; Should Oral Nutritional Supplementation Be Given to
Undernourished Older People upon Hospital Discharge? A Controlled Trial J Am Geriatr
Soc 2009; 57 (12): 2239-45

Persson M. et al.; Nutritional supplementation and dietary advice in geriatric patients at
risk of malnutrition. Clin Nutr 2007; 26 (2): 216-24

Stratton R.J. et al.; Disease-related malnutrition: an evidence
based approach to treatment. Wallingford: CABI Publishing 2003

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto offerto è notificato al Ministero della Salute ai sensi del D.P.R. n. 57 del
20/03/2002 (recepimento Direttiva Europea 1999/21/EC del 25 marzo 1999 riguardante gli

alimenti dietetici destinati ai fini medici speciali) ed è conforme a quanto previsto dal D.L.vo 27/01/1992 n. 111 (Attuazione della Direttiva 89/398 CEE concernenti i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare).

Tutti i materiali utilizzati per la produzione della bottiglia di plastica e del tappo sono conformi a quanto segue:

- direttive CEE per i materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, Regolamento CE n. 1935/2004, Direttiva 2004/19/CE e rispettivi emendamenti;
- direttive CEE sui rifiuti di imballaggio, Direttiva 94/62/CE ed emendamenti.

DATA ULTIMA REVISIONE DELLA SCHEDA TECNICA:

Settembre 2016