

SCHEDA TECNICA

ENSINI

NUTRICIA

Leader nella scienza della nutrizione

ENSINI

Alimento dietetico destinato ai fini medici speciali
Prodotto notificato ai sensi della Direttiva 1999/21/CE

<i>CODICE PRODOTTO:</i>	* Tetrapack da 200 ml	
	Gusto Pesca/Arancia	16753
	Gusto Frutti di bosco	16750
	Gusto Mela/Pera	16757
	Gusto Limone/Lime	16754
	Gusto Ribes nero	16739
	Gusto Albicocca	16745

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO:

ENSINI è un alimento dietetico destinato a fini medici speciali, privo di lipidi e pronto all'uso, privo di glutine, lattosio fibre e lipidi.

ENSINI è sterilizzato UHT.

ENSINI ha la seguente distribuzione calorica:

- ◆ Proteine 10,7%
- ◆ Lipidi 0 %
- ◆ Carboidrati 89,3%

INDICAZIONI CLINICHE:

ENSINI è indicato per la nutrizione enterale nel paziente anoressico, perché evita il senso di sazietà, nel paziente oncologico ORL, per favorire la salivazione e in tutti i casi in cui è consigliata una formulazione alipidica.

RAZIONALE DI UTILIZZO:

ENSINI viene utilizzato come integrazione calorica di diete enterali o naturali al fine di fornire una fonte energetica prontamente utilizzabile.

CONFEZIONE:

- Tetrapack da 200 ml (250 Kcal) con cannuccia.
CONFEZIONE OSPEDALIERA: vassoio da 30 tetrapack per gusto

VALIDITA':

La validità è di **9 mesi** dalla data di produzione. La scadenza è indicata sulla confezione.

DOSAGGIO:

Si consiglia si assumere ENSINI refrigerato e lontano dai pasti.

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

ANALISI MEDIA per 100 ml di prodotto:**Valore energetico****150 Kcal/635 KJ****Proteine**

- sieroproteine idrolizzate
- azoto

4 g
4 g
0,63 g

Carboidrati:

- Di cui:
- zuccheri
 - lattosio
 - maltosio
 - saccarosio
 - maltodestrine

33,5 g
8,2 g
<0,025 g
1,6 g
6 g
24,9 g

Lipidi

-

Fibra alimentare

-

Minerali

- Sodio
- Potassio
- Cloro
- Calcio
- Fosforo
- Magnesio
- Ferro
- Zinco
- Rame
- Manganese
- Floro
- Molibdeno
- Selenio
- Cromo
- Iodio

15 mg
20 mg
243 mg
40 mg
13 mg
5 mg
3 mg
2,3 mg
338 mcg
0,63 mg
0,19 mg
19 mcg
11 mcg
13 mcg
25 mcg

Vitamine

- Vit. A
- Vit. D
- Vit. E
- Vit. K
- Vit. B1
- Vit. B2
- Niacina
- Acido pantotenico
- Vit. B6
- Acido Folico
- Vit. B12
- Biotina
- Vit. C
- Colina

188 mcg RE
1,3 mcg
2,3 mg α -TE
10 mcg
0,29 mg
0,32 mg
3,4 mg NE
1 mg
0,33 mg
50 mcg
0,39 mcg
7,5 mcg
19 mg
69

Acqua**76** g**Acidità****2,8** pH**Densità****1,141** Kg/l**Viscosità****30** mPas**Osmolarità****700** mOsm / l**Kcal totali / gN****238****Kcal nP / gN****214****Kcal / ml****1,5**

AMINOACIDOGRAMMA

g aminoacidi idrati/ 100 g proteine*

L - Alanina	5,1
L - Arginina	1,5
L - Acido aspartico/L-asparagina	11,5
L - Cisteina	2,7
L - Acido glutammico/L-glutammina	18,3
Glicina	1,7
L - Istidina	2
L - Isoleucina	5,8
L - Leucina	9,6
L - Lisina	9,8
L - Metionina	2,1
L - Fenilalanina	2,9
L - Prolina	6,6
L - Serina	5,0
L - Treonina	7,3
L - Triptofano	1,8
L - Tirosina	1,7
L - Valina	5,2

* 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.

PROCESSO DI PRODUZIONE:

- Pesata degli ingredienti;
- Miscelazione in fase acquosa degli ingredienti;
- Omogeneizzazione
 - 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;
- Sterilizzazione UHT del prodotto 130°C per 60 secondi;
- Raffreddamento del prodotto a 25°C;
- Riempimento asettico nel tetrapack;
- Confezionamento in vassoi.

MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Il materiale con cui sono realizzati i “*tetrapack*” è composto da:

- Carta;
- Rivestimento in plastica (P.E.T.)
- Foglio di alluminio.

Il confezionamento *tetrapack* 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: poliaccoppiato composto da 6 strati (descrizione dall'interno all'esterno):

- | | |
|------------------------------------|------------|
| 1. Polietilene (PE) | 29 g / mq |
| 2. Polietilene (PE)
Co-polimero | 6 g / mq |
| 3. Alluminio | 18 g / mq |
| 4. Polietilene (PE) | 25 g / mq |
| 5. Carta | 195 g / mq |
| 6. Polietilene (PE) | 12 g / mq |

CONTROLLI MICROBIOLOGICI:

Confezione Tetrapack da 200 ml

- Campioni di tetrapack chiusi sono incubati a 30°C + 1°C per 5 giorni.
Coagulazione o altre alterazioni sono ammesse nello 0,4% dei campioni.
- Campioni di tetrapack chiusi sono incubati a 55°C + 1°C per 10 giorni.
Coagulazione o altre alterazioni sono ammesse nel 25% massimo dei campioni.

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