

SCHEDA TECNICA

*NUTRISON ADVANCED CUBISON*



## **NUTRISON ADVANCED CUBISON**

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

### ***CODICE PRODOTTO:***

- Sacca preriempita Pack da 1000 ml:
- Bottiglia vetro da 500 ml:

**65688**

**65891**

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

NUTRISON ADVANCED CUBISON è una dieta polimerica per sonda, nutrizionalmente completa, pronta per l'uso, ad elevata concentrazione proteica, arricchita in arginina ed in fibre.

NUTRISON ADVANCED CUBISON è privo di glutine.

NUTRISON ADVANCED CUBISON è arricchito da una miscela di carotenoidi ( – –  
– carotene, licopene, luteina, zeaxantina ).

NUTRISON ADVANCED CUBISON ha la seguente distribuzione calorica:

- ◆ Proteine 20%
- ◆ Lipidi 30%
- ◆ Carboidrati 50%

NUTRISON ADVANCED CUBISON è sterilizzato UHT.

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

NUTRISON ADVANCED CUBISON è indicato per il trattamento nutrizionale di pazienti con lesioni da decubito o con ustioni.

### ***CONTROINDICAZIONI:***

Non somministrare a bambini di età inferiore ad 1 anno , a pazienti affetti da galattosemia o che necessitano di una dieta priva di fibre.

Utilizzare con cautela in bambini di età compresa tra 1 e 6 anni.

### ***CONFEZIONE:***

- ❖ Sacca preriempita Pack da 1000 ml  
CONFEZIONE OSPEDALIERA: cartone da 8 Pack
- ❖ Bottiglia in vetro da 500 ml:  
CONFEZIONE OSPEDALIERA: cartone da 12 pezzi

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

- ❖ Sacca preriempita Pack da 1000 ml: **12 mesi**
- ❖ Bottiglia in vetro da 500 ml: **15 mesi**

La data di scadenza è indicata sulla confezione.

**DOSAGGIO:** nutrizionalmente completo può rappresentare l'unica fonte di nutrimento .

- ❖ Adulti: 1500 – 2000 ml al giorno o altri dosaggi secondo prescrizione medica .
- ❖

## ANALISI MEDIA PER 100 ml

<b>Valore energetico</b>	103	kcal
	432	KJ
<b>Proteine</b>	<b>5,5</b>	<b>g</b>
Azoto	0,9	g
Caseina	4,1	g
Proteine di soia	0,1	g
Arginina	0,85	g
<b>Carboidrati</b>	<b>12,5</b>	<b>g</b>
Zuccheri	1,0	g
- Glucosio	0,2	g
- Lattosio	<0,025	g
- Maltosio	0,7	g
Maltodestrine	10,8	g
Amido	0,2	g
<b>Lipidi</b>	<b>3.3</b>	<b>g</b>
Saturi	1,2	g
- MCT	0,8	g
Monoinsaturi	1,4	g
Polinsaturi	0,7	g
- Acido linoleico ( $\omega$ -6)	579	mg
- Acido alfa-linolenico ( $\omega$ -3)	111	mg
Rapporto $\omega$ -6: $\omega$ -3	5,25	
Acidi grassi saturi totali (SFA)	32,8%	
Acidi grassi monoinsaturi totali (MUFA)	44,2%	
Acidi grassi polinsaturi totali (PUFA)	23,0%	
<b>Fibre</b>	<b>1,5</b>	<b>g</b>
Solubili	0,7	
Insolubili	0,8	
<b>Minerali</b>		
Sodio (Na)	100	mg
Potassio (K)	150	mg
Cloro (Cl)	125	mg
Calcio (Ca)	80	mg
Fosforo (P)	72	mg
Magnesio (Mg)	23	mg
<b>Oligoelementi</b>		
Ferro (Fe)	1,6	mg
Zinco (Zn)	2,0	mg
Rame (Cu)	200	$\mu$ g
Manganese (Mn)	0,38	mg
Fluoro (F)	0,10	mg
Molibdeno (Mo)	10	$\mu$ g
Selenio (Se)	9,6	$\mu$ g
Cromo (Cr)	6,7	$\mu$ g

Iodio (I)	13	µg
<b>Vitamine</b>		
Vit. A	82	µg-RE
Carotenoidi	0,23	mg
Vit. D3	0,70	µg
Vit. E	7,5	mg-α-TE
Vit. K	5,3	µg
Tiamina (Vit. B1)	0,15	mg
Riboflavina (Vit. B2)	0,19	mg
Niacina (Vit. B3)	1,8	mg-NE
Acido pantotenico	0,53	mg
Vit. B6	0,20	mg
Acido Folico	30	µg
Vit. B12	0,24	µg
Biotina	4,0	µg
Vit. C	38	mg
Colina	37	mg
<b>Acqua</b>	<b>84</b>	<b>g</b>
<b>Densità</b>	<b>1.070</b>	<b>kg/l</b>
<b>Acidità</b>	<b>6,5</b>	<b>pH</b>
<b>Osmolarità</b>	<b>315</b>	<b>mOsmol/l</b>
<b>Kcal totali/gN</b>	<b>117</b>	
<b>Kcal nP/gN</b>	<b>94</b>	
<b>Kcal/ml</b>	<b>1,03</b>	

## AMINOACIDOGRAMMA

g aminoacidi idrati\*/  
100 g proteine

L - Alanina	2,4
L - Arginina	15,5
L - Acido aspartico / L-asparagina	5,6
L - Cisteina	0,2
L - Acido glutammico/L-glutamina	17,5
Glicina	1,4
L - Istidina	2,3
L - Isoleucina	4,2
L - Leucina	7,6
L - Lisina	7,0
L - Metionina	2,3
L - Fenilalanina	4,0
L - Prolina	7,4
L - Serina	4,7
L - Treonina	3,5
L - Triptofano	1,0
L - Tirosina	4,4
L - Valina	5,3
L - Metionina + L - Cisteina	2,6
L - Fenilalanina + L - Tirosina	8,4

\* 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 4 : 0	Acido butirrico	0,05
C 6 : 0	Acido caproico	0,19
C 8 : 0	Acido caprilico	14,4
C 10 : 0	Acido caprico	9,62
C 12 : 0	Acido laurico	0,10
C 14 : 0	Acido miristico	0,18
C 16 : 0	Acido palmitico	4,55
di cui		
C 16:0 ( )	palmitato	0,54
C 16 : 1 (n-7)	Acido palmitoleico	0,17
C 18 : 0	Acido stearico	2,21
C 18 : 1 (n-9)	Acido oleico	43,3
C 18 : 2 (n-6)	Acido linoleico (LA)	19,3
C 18 : 3 (n-3)	Acido $\alpha$ -linolenico (ALA)	3,69
C 18 : 3 (n-6)	Acido $\gamma$ -linolenico (GLA)	0,07
C 20 : 0	Acido arachidico	0,35
C 20 : 1 (n-9)	Acido eicosaenoico	0,70
C 20 : 0	Acido beenico	0,35
C 22 : 1 (n-9)	Acido erucico	0,14
C 24 : 0	Acido lignocerico	0,14
	Altri acidi grassi	0,73

## INGREDIENTI

Acqua, maltodestrine, proteine del latte (caseinato di sodio, caseinato di calcio), oli vegetali (canola, girasole), fibre (amido resistente, inulina, polisaccaridi di soia, gomma arabica, cellulosa, oligofruttosio), olio MCT, L-arginina, correttore di acidità (acido citrico), emulsionante (lecitina di soia), tripotassio citrato, potassio cloruro, sodio cloruro, trisodio citrato, di potassio idrogeno fosfato, sodio L-ascorbato, tricalcio fosfato, carotenoidi – contengono soia - ( -carotene, luteina, licopene), colina cloruro, magnesio idrogeno fosfato, calcio idrossido, magnesio idrossido, DL -  
-tocoferolo acetato, potassio idrossido, lattato ferroso, zinco solfato, nicotinammide, retinil acetato, rame gluconato, manganese solfato, calcio D-pantotenato, D-biotina, acido folico, colecalciferolo, piridossina idrocloruro, tiamina idrocloruro, cianocobalamina, riboflavina, sodio fluoruro, sodio selenito, potassio ioduro, fitomenadione, cromo cloruro, sodio molibdato.

### ***Processo di produzione e di confezionamento delle sacche preriempite Pack***

- Pesata degli ingredienti e miscelazione;
- Riempimento delle sacche preriempite Pack in atmosfera ricca di azoto;
- Chiusura: il Pack viene sigillato con un tappo di alluminio (sigillo).
- Sterilizzazione in condizioni UHT (121°C per 13 minuti).
- Raffreddamento a pioggia d'acqua (vapore allo stato di condensa).
- Disinfezione attraverso la sterilizzazione del sigillo di alluminio con raggi UV.
- Avvitamento del tappo di chiusura sul sigillo di alluminio.
- Etichettatura: inserimento delle etichette multilingue.
- Confezionamento in cartoni rigidi, colorati e facilmente identificabili.
- Confezionamento in Pallets

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

Sacca preriempite Pack.

Descrizione dei materiali dall'esterno all'interno:

<b>Lato</b>	<b>Materiale</b>	<b>Spessore</b>
Lato non trasparente	PET	12 micron
	ALU	9 micron
	OPA	25 micron
	PP	110 micron
Lato trasparente	PET	12 micron
	Pet-silicato	9 micron
	OPA	25 micron
	PP	110 micron
Sigillo di alluminio	PET	12 micron
	ALU	40 micron
	PP	110 micron

*Descrizione delle sigle sopracitate:*

**PET:** Polietilene;

**PET – silicato:** Polietilene con aggiunta di ossido di silicio;

**ALU:** Alluminio;  
**OPA:** Poliammide orientato;  
**PP:** Polipropilene.

La chiusura della confezione è garantita dal sigillo di alluminio e da un tappo di protezione a vite con le seguenti caratteristiche:

- Diametro (interno)           circa 11 mm
- Diametro (esterno)       circa 15 mm
- 100% PE (polietilene)
- Peso del tappo:           circa 12 g

Il peso della sacca vuota da 1000 ml è di 20 g.

Tutti i materiali con cui è realizzata la confezione sono conformi alle direttive italiane: Decreto Ministeriale “Disciplina Igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze di uso personale” 21/3/373 (Italia).

### ***Descrizione del processo di produzione e di confezionamento per le Bottiglie di vetro da 500 ml***

- Pesata degli ingredienti;
- Dissoluzione degli ingredienti in acqua:
  1. Proteine
  2. Carboidrati
  3. Minerali
  4. Oligoelementi;
- Riscaldamento della miscela lipidica
  1. Miscela di lipidi
  2. Vitamine liposolubili
  3. Emulsionanti;
- Omogeneizzazione:
  - fase acquosa
  - fase grassa;
- Pastorizzazione;
- Raffreddamento;
- Aggiunta di oligoelementi e pastorizzazione;

- Aggiunta della miscela vitaminica, miscelazione e standardizzazione, portando a peso con acqua;
- Riempimento delle bottiglie di vetro;
- Sterilizzazione in autoclave;
- Raffreddamento;
- Etichettatura;
- Confezionamento finale;

### ***Caratteristiche del materiale di confezionamento per Bottiglie di vetro da 500 ml***

Le bottiglie di vetro sono state prodotte conformemente alla seguente regolamentazione:

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 confezionamento:***

Bottiglia di vetro da 500 ml:	-	Altezza	189	mm
	-	Diametro	76	mm
	-	Peso	257	g
	-	Diametro del collo		
		di bottiglia	26	mm

#### ***Tappo a corona:***

Dimensioni:	-	Altezza	6,67	mm
	-	Diametro (interno)	26	mm

### ***CONTROLLI MICROBIOLOGICI:***

#### ***Sacca preriempita Pack da 1000 ml***

- Campioni di flaconi chiusi sono incubati a 30°C + 1°C per 5 giorni.  
Coagulazione o altre alterazioni sono ammesse nello 0,4% dei campioni;
- Campioni di flaconi 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 dovranno essere assenti microrganismi patogeni e loro prodotti metabolici.

### Bottiglia in vetro da 500 ml

- 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 microrganismi patogeni e loro prodotti metabolici.

## **INDICAZIONI PER L'USO**

- Sacca preriempita Pack da 1000 ml** - Agitare bene prima dell'apertura;
- Svitare il tappo viola;
  - Collegare il deflussore Flocare e premere fino a perforare lo strato di alluminio;
  - Sostituire il deflussore Flocare ogni 24 ore.

- Bottiglie di vetro da 500 ml** - Agitare bene prima dell'apertura;
- Aprire la bottiglia immediatamente prima di utilizzarla;
  - Collegare il deflussore Flocare e sostituirlo ogni 24 ore.

## **INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE**

**Confezioni chiuse**                      Le confezioni chiuse devono essere conservate a temperatura ambiente, in un luogo fresco ed asciutto.

**Confezioni aperte**                      In frigorifero:  
I prodotti in sacca preriempita Pack devono essere conservati al massimo per 24 ore.

A temperatura ambiente:

I prodotti confezionati in bottiglia di vetro o in sacca preriempita con il deflussore Flocare già inserito, devono essere utilizzati entro le 24 ore.