

Loprofin Egg Replacer (sustituto de huevo)



Descripción

Loprofin Egg Replacer (Preparado para cocinar, sustituto de huevo) es una mezcla de almidones y agentes gasificantes que puede utilizarse para cocinar y en recetas de repostería, en sustitución del huevo. Contenido en proteínas

Indicaciones

Alimento para usos médicos especiales para el manejo dietético de errores congénitos del metabolismo e insuficiencia renal y hepática que requieran una dieta de bajo contenido en proteínas.

Densidad energética

3,46 kcal/g

Reparto energético

Lípidos: 0,6% VCT
Hidratos de carbono: 95% VCT
Fibra alimentaria: 4% VCT
Proteínas: 0,4 % VCT
(VCT: valor calórico total)

Producto	Presentación	Código Nacional	EAN
Neutro	Caja con 2 sobres de 250 g	203026.8	5016533514728

Modo de empleo

Dosificación recomendada

La cantidad recomendada depende de la edad, el peso y la situación clínica del paciente.

Conservación

Almacenar en lugar fresco y seco. Una vez abierto el sobre conservar en un recipiente hermético y consumir en el periodo de 3 meses.

Aviso importante

Para uso enteral exclusivamente. No administrar por vía parenteral. Debe utilizarse bajo supervisión médica. No es adecuado para ser consumido como única fuente de alimento.

Vida útil

9 meses.

Ingredientes

Almidón de patata, almidón de tapioca modificado, espesante (E466), corrector de acidez (E341 (iii)), colorante (E160(a)), gasificante (E501 (ii)).

Información nutricional	Por 100 g	
Valor Energético	346 / 1465	kcal / kJ
Grasas	0,3	g
Saturadas	0,13	g
Hidratos de carbono	81,8	g
Azúcares	0,2	g
Fibra alimentaria	7,2	g
Proteínas	0,33	g
L-Arginina	2	mg
L-Cistina	<2	mg
L-Isoleucina	1	mg
L-Leucina	2,5	mg
L-Metionina	<2	mg
L-Fenilalanina	<5	mg
L-Treonina	1,5	mg
L-Tirosina	<2	mg
L-Valina	1,5	mg
Sal	1,4	g
Minerales y elementos traza		
Na	572	mg
K	300,0	mg
P	207,0	mg
L-lisina	2,0	mg