

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.

Indicaciones

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

Densidad energética

2,96 kcal/g

Reparto energético

Lípidos: 0,9% VCT
Hidratos de carbono: 75,7% VCT
Fibra alimentaria: 23% 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

Mezclar con agua y añadirlo al resto de ingredientes. 2 cucharitas de té (10 g) + 60 ml de agua = 1 huevo.

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

14 meses.

Ingredientes

Almidón de patata, almidón (tapioca), estabilizantes (carboximetilcelulosa sódica, fosfato cálcico monobásico), colorante (carotenos), gasificante (bicarbonato potásico).

Información nutricional	Por 100 g	
Valor Energético	296 / 1241	kcal / kJ
Grasas	0,3	g
Saturadas	0,13	g
Hidratos de carbono	56	g
Azúcares	0,2	g
Fibra alimentaria	34	g
Proteínas	0,33	g
L-Arginina	2	mg
L-Cistina	5	mg
L-Isoleucina	1	mg
L-Leucina	5	mg
L-lisina	2,0	mg
L-Metionina	2	mg
L-Fenilalanina	5	mg
L-Treonina	1,5	mg
L-Tirosina	5	mg
L-Valina	5	mg
Sal	0,81	g
Minerales y elementos traza		
Na	324 (14)	mg (mmol)
K	166 (4,25)	mg (mmol)
P	207 (6,68)	mg (mmol)