

# Bi<sup>1</sup> clear



Alimento para usos médicos especiales

\* Según el RD1205/2010 en las indicaciones que marca el RD 1030/2006.

**NutriMed**  
— Clinical Nutrition —

## INFORMACIÓN PRODUCTO

- **Nombre**

Bi1 clear

- **Clasificación**

Módulo espesante. MESP1

- **Formato**

Sabor	Presentación	N° Identificativo
Neutro	Caja de 6 botes de 240 g	504982

## USO PREVISTO

- **Descripción**

Módulo de espesante a base de goma xantana.

- **Indicaciones**

Indicado para el manejo dietético de pacientes con trastornos neuromotores con dificultades de deglución y para la prevención y tratamiento de la deshidratación de pacientes con disfagia a líquidos.

- **Especificaciones**

Sin lactosa. Sin gluten.




- **Población objetivo**

Adultos y niños mayores de 12 años.

## INFORMACIÓN GENERAL

- **Instrucciones de uso:** Añadir la cantidad de espesante prescrita en un recipiente limpio y seco, añadir gradualmente el líquido y remover o agitar durante 30 segundos hasta su completa disolución. Dejar reposar durante 1 minuto para conseguir la consistencia deseada. Una vez espesado, el alimento mantiene su consistencia estable en el tiempo. La cantidad de espesante a utilizar puede variar ligeramente según la temperatura o el líquido a espesar y la consistencia requerida.
- **Conservación:** Almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y de la luz. Evitar temperaturas excesivas. No refrigerar. Una vez preparado, mantener entre 2-8 °C y consumir antes de 12 horas.
- **Precauciones:** Utilizar bajo supervisión médica. “NO usar vía parenteral”. Este producto no debe utilizarse como única fuente de alimento. No administrar a niños menores de 3 años.
- **Alérgenos:** No contiene ninguno de los alérgenos enumerados por el Reglamento 1169/2011.

## DOSIS-CONSISTENCIA

Consistencia	g Dosis/ 200ml	Nº cucharas dosificadoras
Néctar	4	2 
Miel	6-8	3-4 
Pudding	10	5 
Capacidad cacito dosificador	2 g	

## TABLA NUTRICIONAL

	Unids.	100 g	4 g	6 g	8 g	10 g
<b>Valor energético</b>	kcal	299	12	18	24	30
	kJ	1251	50	75	100	125
<b>Grasas</b>	g	0	0	0	0	0
AG saturados	g	0	0	0	0	0
<b>Hidratos de Carbono</b>	g	60	2,4	3,6	4,8	6,0
Azúcares	g	4,2	0,17	0,25	0,34	0,42
<b>Fibra</b>	g	28	1,1	1,7	2,2	2,8
<b>Proteína</b>	g	0,88	0,04	0,05	0,07	0,09
Sal	g	1,3	0,05	0,08	0,10	0,13
<b>Minerales</b>						
Sodio	mg	520	21	31	42	52