

MINUTRI SOJA



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

INGREDIENTES

≡ **INGREDIENTES** ≡

- ✓ Maltodextrina
- ✓ Óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol de alto teor oleico, óleo de girassol)
- ✓ Proteína de soja
- ✓ Cálcio (hidrogênio fosfato de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, carbonato de cálcio)
- ✓ Potássio (citrato tripotássico, cloreto de potássio, hidrogênio fosfato dipotássico)
- ✓ Magnésio (hidrogênio fosfato de magnésio, carbonato de magnésio)
- ✓ Vitamina C (ácido L-ascórbico, L-ascorbato de sódio)
- ✓ Colina (cloreto de colina)
- ✓ Ferro (sulfato ferroso)
- ✓ Vitamina E (acetato de DL-alfa-tocoferila, DL-alfa-tocoferol)
- ✓ Zinco (sulfato de zinco)
- ✓ Vitamina B5 (D-pantotenato de cálcio)
- ✓ Vitamina B2 (riboflavina)
- ✓ Vitamina A (palmitato de retinila)
- ✓ Vitamina B1 (cloridrato de cloreto de tiamina)
- ✓ Vitamina B6 (cloridrato de piridoxina)
- ✓ Ácido fólico (ácido N-pteril-L-glutâmico)
- ✓ Vitamina K (fitomenadiona)
- ✓ Biotina (D-biotina)
- ✓ Vitamina D (colecalfiferol)
- ✓ Vitamina B12 (cianocobalamina)
- ✓ Aromatizante

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER PEIXE. NÃO CONTÉM PROTEÍNAS LÁCTEAS

INFORMAÇÕES

Pó para preparo de bebida com soja. Rico em vitaminas B2, C, D e E. Fonte de Cálcio, Ferro, Zinco, Fósforo, Vitaminas A, B12, e K.

Indicações: Alimentação de crianças com intolerância à lactose e/ou necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose (galactosemia) e/ou opção familiar e/ou tratamento da alergia ao leite de vaca IgE Mediada.

Reconstituição: 6 colheres-medida ou 3 colheres de sopa cheias (28g) em 180 ml de água morna ou fria, previamente filtrada e/ou fervida.

Apresentação/ Rendimento:

Lata 800g ~ 28 porções ~ 3752 kcal ~ 5.600mL
Distribuição energética: 134 kcal/ 28g (somente o pó)

Perfil de macronutrientes:

Carboidratos: 48% (100% maltodextrina)

Proteínas: 10% (100% proteína isolada de soja)

Lipídeos : 42% (100% gordura vegetal - óleos de palma, canola, coco e girassol)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

≡ **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL** ≡

Porção de 28g (6 colheres-medida)*

	Quantidade por porção	% VD (**)
Valor Energético	134 kcal = 562 kJ	7
Carboidratos	17 g	6
Proteínas	3,3 g	4
Gorduras totais	5,9 g das quais:	11
Gorduras saturadas	2,5 g	11
Gorduras trans	0 g	***
Gorduras monoinsaturadas	2,4 g	***
Gorduras poli-insaturadas	0,9 g	***
Ácido alfa-linolênico	0,1 g	***
Ácido linoleico	0,8 g	***
Ácido oleico	2,3 g	***
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	39 mg	2
Vitamina A	147 µg RE	24
Vitamina D	3,4 µg	68
Vitamina E	3,1 mg α-TE	31
Vitamina K	11 µg	17
Vitamina C	35 mg	78
Vitamina B1	0,10 mg	8
Vitamina B2	0,42 mg	32
Vitamina B5	0,67 mg	13
Vitamina B6	0,08 mg	6
Vitamina B12	0,64 µg	27
Ácido fólico	20 µg	5
Biotina	3,9 µg	13
Cálcio	174 mg	17
Ferro	3,4 mg	24
Zinco	1,1 mg	16
Fósforo	109 mg	16

* QUANTIDADE SUFICIENTE PARA O PREPARO DE 200 ml.
** % VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 kcal OU 8400 kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS. *** VD NÃO ESTABELECIDO.

O leite materno é o melhor alimento para os lactentes e até o 6º mês deve ser oferecido como fonte exclusiva de alimentação, podendo ser mantido até os dois anos de idade ou mais.

As gestantes e nutrizes também precisam ser orientadas sobre a importância de ingerirem uma dieta equilibrada com todos os nutrientes e da importância do aleitamento materno até os dois anos de idade ou mais.

As mães devem ser alertadas que o uso de mamadeiras, de bicos e de chupetas pode dificultar o aleitamento materno, particularmente quando se deseja manter ou retornar à amamentação; seu uso inadequado pode trazer prejuízos à saúde do lactente, além de custos desnecessários.

As mães devem estar cientes da importância dos cuidados de higiene e do modo correto do preparo dos substitutos do leite materno na saúde do bebê.

Cabe ao especialista esclarecer previamente às mães quanto aos custos, riscos e impactos sociais desta substituição para o bebê.

É importante que a família tenha uma alimentação equilibrada e que sejam respeitados os hábitos culturais na introdução de alimentos complementares na dieta do lactente, bem como sejam sempre incentivadas as escolhas alimentares saudáveis.