

ANNEXE NUTRITION PARENTERALE (NPE)

Liste de produits disponibles en ville

	BAXTER					
	OLIMEL N7E			OLIMEL N9E		
Volume total (mL)	1000 mL	1500 mL	2000 mL	1000 mL	1500 mL	2000 mL
Apport calorique total (Kcal)	1140	1710	2270	1070	1600	2140
Apport calorique non protéique (Kcal)	906	1440	1920	840	1260	1680
Teneur en acides aminés (g)	44,3	66,4	88,6	56,9	85,4	113,9
Teneur en azote (g)	7	10,5	14	9	13,5	18
Teneur en lipides (g)	40	60	80	40	60,2	80
Profile lipidique	Huile d'olive 80% et huile de soja 20%					
Teneur en glucides (g)	140	210	280	110	165	220
Rapport calorique glucido-lipidique	58/42			52/48		
Sodium (mmol)	35	52,5	70	35	52,5	70
Potasium (mmol)	30	45	60	30	45	60
Magnesium (mmol)	4	6	8	4	6	8
Calcium (mmol)	3,5	5,3	7	3,5	5,3	7
Phosphate (mmol)	15	22,5	30	15	22,3	30
Chlorure (mmol)	45	68	90	45	68	90
Acétate (mmol)	45	67	89	54	80	107
PH environ	6,4					
Osmolartité (mOsmol/L)	1360			1310		
Débit maximal de perfusion (mL/Kg/h)	1,7 mL / Kg de poids corporel / heure			1,7 mL / Kg de poids corporel / heure		

	B BRAUN									
	MedNuTRiflex Lipide G120/N5.4/E		RéaNuTRiflex Lipide G144/N84/E		MedNuTRiflex Oméga G120/N5.4/E		RéaNuTRiflex Oméga G144/N84/E			
Volume total (mL)	1250 mL	1875 mL	1250 mL	1875 mL	1250 mL	1875 mL	625 mL	1250 mL	1875 mL	
Apport calorique total (Kcal)	1265	1900	1475	2215	1265	1900	740	1475	2215	
Apport calorique non protéique (Kcal)	1075	1615	1195	1795	1075	1615	600	1195	1795	
Teneur en acides aminés (g)	48	72	71,8	107,7	48	72	35,9	71,8	107,7	
Teneur en azote (g)	6,8	10,2	10	15	6,8	10,2	5	10	15	
Teneur en lipides (g)	50	75	50	75	50	75	25	50	75	
Profil lipidique	soja 50% et TCM 50%		TCM 50%, Soja 40% et TAG ω 3 10%		soja 50% et TCM 50%		TCM 50%, Soja 40% et TAG ω 3 10%			
Teneur en glucides (g)	150	225	180	270	150	225	90	180	270	
Rapport calorique glucido-lipidique	55/45		60/40		55/45		60/40			
Sodium (mmol)	50	75	67	100,5	50	75	33,5	67	100,5	
Potassium (mmol)	35	52,5	47	70,5	35	52,5	23,5	47	70,5	
Magnesium (mmol)	4	6	5,3	7,95	4	6	2,65	5,3	7,95	
Calcium (mmol)	4	6	5,3	7,95	4	6	2,65	5,3	7,95	
Phosphate (mmol)	15	22,5	20	30	15	22,5	10	20	30	
Chlorure (mmol)	45	67,5	60	90	45	67,5	30	60	90	
Acétate (mmol)	45	67,5	60	90	45	67,5	30	60	90	
PH environ	5 - 6									
Osmolarité (mOsm/L)	1215		1545		1540		2090			
Débit maximal de perfusion (mL/Kg/h)	2 mL / Kg de poids corporel / heure		1,7 mL / Kg de poids corporel / heure		2 mL / Kg de poids corporel / heure		1,7mL / Kg de poids corporel / heure			

	FRESENIUS KABI						
	Kabiven 900	Kabiven 1400	Kabiven 1900	Smof Kabiven 550	Smof Kabiven 1100	Smof Kabiven 1600	Smof Kabiven 2200
Volume total (mL)	1026 mL	1540 mL	2053 mL	493 mL	986 mL	1477 mL	1970 mL
Apport calorique total (Kcal)	900	1400	1900	550	1100	1600	2200
Apport calorique non protéique (Kcal)	800	1200	1600	450	900	1300	1800
Teneur en acides aminés (g)	34	51	68	25	50	75	100
Teneur en azote (g)	5,4	8,1	10,8	4	8	12	16
Teneur en lipides (g)	40	60	80	19	38	56	75
Profile lipidique	Soja 100%			Soja 30% , Olive 25%, Poisson 15% et TCM 30%			
Teneur en glucides (g)	100	150	200	63	125	187	250
Rapport calorique glucido-lipidique	55 / 45			58 / 42			
Sodium (mmol)	32	48	64	20	40	60	80
Potassium (mmol)	24	36	48	15	30	45	60
Magnesium (mmol)	4	6	8	2,5	5	7,5	10
Calcium (mmol)	2	3	4	1,3	2,5	3,8	5
Phosphate (mmol)	10	15	20	6	12	19	25
Chlorure (mmol)	46	70	93	18	35	52	70
Acétate (mmol)	39	58	78	52	104	157	209
PH environ	5,6						
Osmolarité (mOsmol/L)	1060			1500			
Débit maximal de perfusion (mL/Kg/h)	2,6 mL / Kg de poids corporel / heure			2 mL / Kg de poids corporel / heure			