

Stellungnahme

Dezember 2022

Ernährung

Lager- und Transportbedingungen für Fresenius Kabi Trink- und Sondennahrungen, Pulver und Crème-Produkte

Die idealen **Langzeitlagerbedingungen** für unsere enteralen Nahrungen liegen bei **Raumtemperatur (15-25 °C)**. Diese Bedingungen stellen sicher, dass alle Produkte aus unserem Angebot für die enterale Ernährung ihre idealen Eigenschaften (sensorische Merkmale, Nährstoffe, physikalische Eigenschaften, Vitamingehalt) während ihrer gesamten Haltbarkeitsdauer beibehalten.

Fast alle unsere Produkte können **mittelfristig** (bis zu drei Monate) auch **bei niedrigeren Temperaturen** (bis zu 4 °C) gelagert werden, mit **Ausnahme** von Fresubin® Energy Drink Schokolade, Fresubin® Hepa, Fresubin® Hepa Drink Cappuccino, Fresubin® 3.2 kcal Drink und Reconvan®, die nur kurzzeitig für einen Zeitraum von maximal einem Monat bei niedrigeren Temperaturen (bis zu 4 °C) gelagert werden können. Im Allgemeinen ist eine längere Lagerung bei niedrigeren Temperaturen möglich, ohne dass dies Auswirkungen auf die ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Produkts hat. Signifikante Veränderungen der sensorischen und physikalischen Eigenschaften sind unwahrscheinlich.

Erweiterte Bedingungen für den Transport:

Kurzfristig (für einen Zeitraum von bis zu einem Monat) können die meisten unserer Produkte **Temperaturen zwischen -18 °C und 40 °C** ausgesetzt werden, z. B. beim Transport.

Bei den folgenden **Ausnahmen** kann aufgrund der Temperaturempfindlichkeit nur ein kleinerer Temperaturbereich oder Zeitrahmen während des Transports akzeptiert werden, um die FSMP (Foods for special medical purposes)-Richtlinie am Ende der Haltbarkeitsdauer einzuhalten:

Produkt	Minimale Transporttemperatur	Maximale Transporttemperatur
Reconvan®	4 °C	40 °C
ProvideXtra® Drink	-18 °C	40 °C bis zu 2 Wochen
Fresubin® DESSERT FRUIT	-18 °C	40 °C bis zu 2 Wochen
Fresubin® YOCRÈME	-18 °C	40 °C bis zu 2 Wochen
Calshake®	10 °C	25 °C
Thick & Easy™	4 °C	32 °C

Mit den besten Empfehlungen

Fresenius Kabi Deutschland GmbH

Marketing Ernährung

Bad Homburg, den 05.12.2022