**AANVRAAG BEREIDING RECEPT VOOR SOJAMELK IN HALVOLLE MELK VOOR DBPGVP**

**VERUMRECEPT**

Aanvrager ………………………………....

Uitvoerende ………………………………....

Naam patiënt ………………………………....

Geboortedatum ………………………………....

Patiëntnummer ………………………………....

Datum provocatie ………………………………....

**Richtlijnen voor de bereiding**

1. Gebruik schoon materiaal;
2. Weeg de hoeveelheden van de ingrediënten precies af. Volg de receptuur precies. Laat geen ingrediënten weg, voeg geen extra ingrediënten toe en verander geen hoeveelheden zonder overleg met de aanvrager van de provocatie;
3. Laat een andere persoon die niet bij de provocatie is betrokken, controleren of u de juiste ingrediënten hebt klaar gezet en de juiste hoeveelheden hebt afgemeten;
4. Vermeld op de fles:

* De naam van de patiënt (geen gegevens over de provocatie vermelden);
* De geboortedatum van de patiënt.

**Controle op de bereiding**

Bereider Controlerende persoon

1. Juiste recept 0 ja 0 ja

2. Alle benodigde ingrediënten aanwezig 0 ja 0 ja

3. Juiste hoeveelheden afgewogen 0 ja 0 ja

4. Naam en geboortedatum patiënt op de fles 0 ja 0 ja

**Verumrecept**

435 ml halfvolle gepasteuriseerde melk

150 ml sojamelk (calciumverrijkt, lang houdbaar)

60 ml ongeslagen slagroom (35% vet)

45 ml limonadesiroop

Alle ingrediënten mengen en goed doorroeren, ook vlak voor gebruik.

**AANVRAAG BEREIDING RECEPT VOOR SOJAMELK IN HALVOLLE MELK VOOR DBPGVP**

**PLACEBORECEPT**

Aanvrager ………………………………....

Uitvoerende ………………………………....

Naam patiënt ………………………………....

Geboortedatum ………………………………....

Patiëntnummer ………………………………....

Datum provocatie ………………………………....

**Richtlijnen voor de bereiding**

1. Gebruik schoon materiaal;
2. Weeg de hoeveelheden van de ingrediënten precies af. Volg de receptuur precies. Laat geen ingrediënten weg, voeg geen extra ingrediënten toe en verander geen hoeveelheden zonder overleg met de aanvrager van de provocatie;
3. Laat een andere persoon die niet bij de provocatie is betrokken, controleren of u de juiste ingrediënten hebt klaar gezet en de juiste hoeveelheden hebt afgemeten;
4. Vermeld op de fles:

* De naam van de patiënt (geen gegevens over de provocatie vermelden);
* De geboortedatum van de patiënt.

**Controle op de bereiding**

Bereider Controlerende persoon

1. Juiste recept 0 ja 0 ja

2. Alle benodigde ingrediënten aanwezig 0 ja 0 ja

3. Juiste hoeveelheden afgewogen 0 ja 0 ja

4. Naam en geboortedatum patiënt op de fles 0 ja 0 ja

**Placeborecept**

555 ml halfvolle gepasteuriseerde melk

90 ml ongeslagen slagroom (35% vet)

45 ml limonadesiroop

Alle ingrediënten mengen en goed doorroeren, ook vlak voor gebruik.

**DOSEERSCHEMA VOOR DBPGVP MET SOJAMELK IN HALFVOLLE MELK**

Uitvoerende ………………………………....

Naam patiënt ………………………………....

Geboortedatum ………………………………....

Data provocatie ……………………………….... en ………………………………....

**Doseerschema**

Dosis 1: 0,139 ml testvoeding (verum bevat ± 1 mg eiwit uit sojamelk)

Tijdsinterval tot volgende dosis 20-30 minuten

Dosis 2: 0,418 ml testvoeding (verum bevat ± 3 mg eiwit uit sojamelk)

Tijdsinterval tot volgende dosis 20-30 minuten

Dosis 3: 1,394 ml testvoeding (verum bevat ± 10 mg eiwit uit sojamelk)

Tijdsinterval tot volgende dosis 20-30 minuten

Dosis 4: 4,182 ml testvoeding (verum bevat ± 30 mg eiwit uit sojamelk)

Tijdsinterval tot volgende dosis 30 minuten

Dosis 5: 13,939 ml testvoeding (verum bevat ± 100 mg eiwit uit sojamelk

Tijdsinterval tot volgende dosis 30 minuten

Dosis 6: 41,818 ml testvoeding (verum bevat ± 300 mg eiwit uit sojamelk)

Tijdsinterval tot volgende dosis 30 minuten

Dosis 7: 139,394 ml testvoeding (verum bevat ± 1000 mg eiwit uit sojamelk)

Tijdsinterval 30 tot volgende dosis minuten

Dosis 8: 418,182 ml voeding (verum bevat ± 2556 mg eiwit uit sojamelk)

Gevolgd door 2 uur observatietijd

Totaal: 620 ml voeding met ± 4,4 g eiwit uit sojamelk