

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO T-Diet Plus Estandar Leche Merengada	Fecha: 11/03/2009	Rev.: 1
		Cód.: TDP2418H20	Pág.: 0/3

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
2. INGREDIENTES
3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS
4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES
6. ETIQUETADO
7. ENVASE
8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN
9. VIDA ÚTIL
10. MODO DE EMPLEO
11. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CONCEPTO DE LA REVISIÓN - Cambio de envase y caducidad.

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO T-Diet Plus Estandar Leche Merengada	Fecha: 11/03/2009	Rev.: 1
		Cód.: TDP2418H20	Pág.: 1/3

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Alimento dietético para usos médicos especiales listo para su consumo. Producto esterilizado UHT.

Dieta completa normoproteica para el tratamiento dietético de pacientes con patologías que cursen con desnutrición.

Administración vía oral o sonda.

Sin gluten. Bajo contenido en lactosa (< 0,5 %).

2. INGREDIENTES

Agua, maltodextrina, aceite vegetal, proteínas de leche, fructooligosacáridos, minerales (citrate cálcico, fosfato potásico, citrato potásico, cloruro sódico, citrato de magnesio, citrato sódico, sulfato ferroso, sulfato de cinc, sulfato de manganeso, fluoruro sódico, sulfato cúprico, yoduro potásico, selenito sódico, molibdato sódico y cloruro crómico), proteína vegetal, celulosa, aromas, regulador de acidez (E-525), colina L-bitartrato, aceite de pescado, vitaminas (A, K, E, D, C, B1, B2, B3, B6, B9, B12, biotina y ácido pantoténico), emulgente (lecitina de soja), espesante (E-407), L-carnitina, L-aurina y edulcorante (E-950). Con edulcorante.

3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Densidad energética	1,0 kcal/ml
---------------------	-------------

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Las características microbiológicas de este producto cumplen con las normas exigidas a los preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales sometidos a esterilización y comercializados en envases herméticos.

5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información nutricional media		Por 100 ml	Por 500 ml
Valor energético	kcal	100	501
	kJ	420	2102
Proteínas	g	4,0	20,0
Caseinato	g	2,0	10,0
Proteínas del suero, de las cuales	g	1,0	5,0
GMP	g	0,14	0,7
Proteína vegetal (guisante)	g	1,0	5,0
Hidratos de Carbono	g	12,3	61,3
de los cuales azúcares	g	0,8	4,0
Grasas	g	3,9	19,5
de las cuales			
saturadas de las cuales	g	0,74	3,70
MCT	g	0,39	1,95
monoinsaturadas	g	2,15	10,74
poliinsaturadas de las cuales	g	1,01	5,06
Ácido linoleico	g	0,82	4,11
Ácido linolénico	g	0,10	0,49
EPA+DHA	g	0,016	0,08
Fibra alimentaria	g	1,7	8,5

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO T-Diet Plus Estandar Leche Merengada	Fecha: 11/03/2009	Rev.: 1
		Cód.: TDP2418H20	Pág.: 2/3

Minerales			
Calcio	mg	70	350
Fósforo	mg	65	325
Potasio	mg	250	1250
Sodio	mg	130	649
Cloruro	mg	127	633
Hierro	mg	0,83	4,2
Zinc	mg	0,73	3,7
Cobre	µg	75	375
Yodo	µg	10	50
Selenio	µg	3,7	18
Magnesio	mg	20	100
Manganeso	mg	0,15	0,77
Fluoruro	mg	0,12	0,60
Molibdeno	µg	4,4	22
Cromo	µg	2,0	10
Vitaminas			
A	µg	60	300
D	µg	1,0	5,0
E	mg	1,0	5,0
C	mg	6,0	30
B ₁	mg	0,08	0,40
B ₂	mg	0,09	0,44
B ₃	mg	1,1	5,3
B ₆	mg	0,11	0,57
B ₉	µg	27	133
B ₁₂	µg	0,16	0,80
Biotina	µg	1,3	6,7
Ácido pantoténico	mg	0,80	4,0
K	µg	8,0	40
Osmolaridad	mOsm/l	360	

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO T-Diet Plus Estandar Leche Merengada	Fecha: 11/03/2009	Rev.: 1
		Cód.: TDP2418H20	Pág.: 3/3

6. ETIQUETADO

El etiquetado cumple con la legislación vigente.

7. ENVASE

Botellas de polipropileno de 500 ml con inhibidor de rayos UV y alta barrera al oxígeno con colgador incorporado en la misma etiqueta.

8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Cajas de 12 botellas.

9. VIDA ÚTIL

El producto cerrado y en el envase de origen conserva sus propiedades durante 18 meses a partir de la fecha de fabricación.

Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz.

10. MODO DE EMPLEO

Producto listo para su consumo. Agitar bien antes de abrir.

Una vez abierto conservar en el frigorífico, máximo 24 h.

11. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Crema

Olor: Típico

Sabor: Típico

Textura: Líquida

REVISADO CALIDAD  Firma: Responsable Calidad	APROBADO DIRECCIÓN TÉCNICA  Firma: Responsable Técnico
---	--