	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>  VEGEfast Diet  Limón	Fecha: 11/04/2008	Rev.: 0
		Cód.: VF0908100	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

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>  VEGEfast Diet  Limón	Fecha: 11/04/2008	Rev.: 0
		Cód.: VF0908100	Pág.: 1/3

## 1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Alimento dietético destinado a la reducción de peso, sustitutivo de una o varias comidas (un sobre por comida) o de la dieta completa (cuatro sobres al día), en polvo y de preparación instantánea.

Para administrar por vía oral.

Contiene una fuente de fenilalanina.

Libre de gluten.

## 2. INGREDIENTES

Leche desnatada, proteínas de leche, fructosa, almidón modificado, maltodextrina, celulosa, fructooligosacáridos, lecitina, minerales (gluconato de magnesio, sulfato ferroso, sulfato de zinc, selenito sódico, gluconato cúprico, sulfato de manganeso, fluoruro de sodio, cloruro crómico, yodato de potasio, molibdato sódico, citrato de potasio, citrato de sodio), aroma, espesante (carragenato), aceite vegetal, edulcorante (aspartamo), vitaminas (A, K, E, D, C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>6</sub>, B<sub>9</sub>, B<sub>12</sub>, biotina y ácido pantoténico), colorante (E 102).

\* Contiene soja.

## 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad	< 5,0 %
---------	---------

## 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 50 000 ufc/g
Enterobacterias	< 1 000 ufc/g
Escherichia coli	Ausencia/g
Salmonella	Ausencia/30 g
Mohos y levaduras	< 300 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g
Estafilococos aureus	< 10 ufc/g



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

VEGEfast Diet

Limón

Fecha: 11/04/2008


Rev.: 0

Cód.: VF0908100

Pág.: 2/3

### 5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

		Por 100 g	%CDR	Por sobre	%CDR
Valor energético	kcal	341		205	
	kJ	1432		859	
<b>PROTEÍNAS Y GRASAS</b>					
Proteínas	g	30,7		18,4	
Grasas	g	4,1		2,5	
de las cuales:					
saturadas	g	1,1		0,70	
Ácido linoleico (Omega-6)	g	1,9		1,1	
Ácido linolénico (Omega-3)	g	0,22		0,13	
Hidratos de carbono	g	43,9		26,3	
de los cuales:					
azúcares	g	30,0		18,0	
Fibra alimentaria	g	9,6		5,8	
<b>VITAMINAS</b>					
Vitamina A	µg	442	55	266	33
Vitamina D	µg	5,8	116	3,5	70
Vitamina E	mg	5,5	55	3,3	33
Vitamina C	mg	33	55	20	33
Vitamina B1	mg	0,77	55	0,46	33
Vitamina B2	mg	0,88	55	0,53	33
Vitamina B3	mg	10,0	56	6,0	33
Vitamina B6	mg	1,1	55	0,70	33
Vitamina B9	µg	110	55	66	33
Vitamina B12	µg	0,77	70	0,46	42
Biotina	mg	0,33	22	0,20	13
Ácido pantoténico	mg	3,3	56	2,0	33
<b>MINERALES</b>					
Calcio	mg	483	60	290	36
Fósforo	mg	562	70	337	42
Potasio	mg	1310		786	
Hierro	mg	8,0	57	4,8	34
Zinc	mg	6,5	43	3,9	26
Cobre	mg	0,70		0,42	
Yodo	µg	65	44	39	26
Selenio	µg	30		18	
Sodio	mg	355		213	
Cloruro	mg	370		222	
Magnesio	mg	93	30	56	18
Manganeso	mg	0,90		0,54	
Fluoruro	mg	0,70		0,42	
Molibdeno	µg	33		20	
Cromo	µg	21		13	

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>  VEGEfast Diet  Limón	Fecha: 11/04/2008	Rev.: 0
		Cód.: VF0908100	Pág.: 3/3

## 6. ETIQUETADO

El etiquetado cumple con la legislación vigente.  
Controlado por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (F.A.C.E.).

## 7. ENVASE

Sobres de aluminio litografiados. Peso neto 60 g.

## 8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Cajas litografiadas que contienen 9 sobres. Peso neto 540 g.  
Cajas litografiadas que contienen 8 cajas de 9 sobres. Peso neto 4 320 g.

## 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.

Debe conservarse en un lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz

## 10. MODO DE EMPLEO

Añadir un sobre de VEGEfast DIET Limón sobre 250 ml de agua a temperatura ambiente o fría. Mezclar con una batidora eléctrica o un vaso agitador, hasta conseguir un producto homogéneo.

El producto debe consumirse recién preparado.

## 11. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS


El producto reconstituido del modo anterior presenta:

Color: Amarillo

Olor: Típico

Sabor: Típico

Textura: Pudding

REVISADO CALIDAD    Firma: Responsable Calidad	APROBADO DIRECCIÓN TÉCNICA P.O.    Firma: Responsable Técnico
---	--