

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO Vegenat-3 plus Jamón	Fecha: 15/02/13	Rev.:4
		Cód.: 1476	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

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Nuevo código - Modificación puntos 1, 2 y 5 |
|--|

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO Vegenat-3 plus Jamón	Fecha: 15/02/13	Rev.:4
		Cód.: 1476	Pág.: 1/3

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Dieta de textura modificada hiperproteica en polvo, incluyendo ingredientes naturales liofilizados, y de preparación instantánea.

Administración por vía oral.

Sin gluten

Bajo contenido en lactosa (<0,5%)

2. INGREDIENTES

Puré de patata, proteína vegetal, aceites vegetales, jamón (8%), aceite de oliva (6%), proteína de leche, hortalizas (tomate y cebolla), maltodextrina, aromas, minerales (sulfato ferroso, sulfato de zinc, gluconato cúprico, selenito sódico, sulfato de manganeso, fluoruro de sodio, cloruro crómico, yodato de potasio, molibdato sódico, citrato cálcico, citrato sódico y calcio glicerofosfato) y vitaminas (A, K, E, D, C B₁, B₂, B₃, B₆, B₉, B₁₂, biotina y ácido pantoténico).

* Contiene soja y leche.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad	< 6,0 %
Densidad	0,6 g/ml – 0,7 g/ml
Cribado	> 1,0 mm, máx. 4,0 %
	< 0,5 mm, mín. 95,0 %

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 Vegenat-3 plus Jamón	Fecha: 15/02/13	Rev.:4
		Cód.: 1476	Pág.: 2/3

5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información nutricional media		Por 100 g	% CDR
Valor energético	kcal	432	
	kJ	1814	
Proteínas	g	32,2	
Hidratos de carbono	g	42,9	
de las cuales azúcares	g	3,8	
Grasas	g	14,1	
de las cuales			
saturadas	g	2,6	
monoinsaturadas	g	7,1	
poliinsaturadas	g	2,7	
Fibra alimentaria	g	2,6	
Minerales			
Calcio	mg	304	38%
Fósforo	mg	343	49%
Potasio	mg	590	30%
Sodio	mg	484	
Cloruro	mg	132	17%
Hierro	mg	5,1	36%
Zinc	mg	3,5	35%
Cobre	µg	331	33%
Yodo	µg	31	21%
Selenio	µg	15	27%
Magnesio	mg	108	29%
Manganeso	mg	0,50	25%
Fluoruro	mg	0,33	
Molibdeno	µg	16	32%
Cromo	µg	10	25%
Vitaminas			
A	µg	320	40%
D	µg	4,2	84%
E	mg	4,0	33%
C	mg	24	30%
B1	mg	0,60	55%
B2	mg	0,64	46%
B3	mg	7,2	45%
B6	mg	0,80	57%
B9	µg	80	40%
B12	µg	0,60	24%
Biotina	µg	24	48%
Ácido pantoténico	mg	2,4	40%
K	µg	32	43%

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO Vegenat-3 plus Jamón	Fecha: 15/02/13	Rev.:4
		Cód.: 1476	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

Doy Pack. Peso neto 900 g.

8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Cajas con etiqueta adhesiva que contienen 6 bolsas. Peso neto 5,4 kg.

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 50 g de VEGENAT-3 PLUS a un recipiente con 250 ml de agua hirviendo y mezclar hasta conseguir una rehidratación homogénea.

11. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



El producto reconstituido del modo anterior presenta:

Color: Marrón claro

Olor: Típico

Sabor: Típico

Textura: Puré

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