

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>  Vegenat-3 plus Pavo con champiñones	Fecha: 28/02/2011	Rev.: 2
		Cód.: V30685100	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

<b>CONCEPTO DE LA REVISIÓN</b>
--------------------------------

- Modificación de los puntos 1, 2, 7 y 8
--

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>  Vegenat-3 plus Pavo con champiñones	Fecha: 28/02/2011	Rev.: 2
		Cód.: V30685100	Pág.: 1/3

### 1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Alimento dietético destinado a usos médicos especiales, en polvo y de preparación instantánea.

Administración por vía oral.

Sin gluten.

Bajo contenido en lactosa (<0,5%)

### 2. INGREDIENTES

Puré de patata, pavo (18 %), proteína vegetal, aceites vegetales, maltodextrina, aceite de oliva (6 %), 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 calcio, calcio glicerofosfato, citrato de sodio, cloruro sódico), champiñón (2 %), cebolla, aroma, 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) y colorante (E-150d).

\* 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

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>  Vegenat-3 plus Pavo con champiñones	Fecha: 28/02/2011	Rev.: 2
		Cód.: V30685100	Pág.: 2/3

## 5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información nutricional media		Por 100 g	% CDR
<b>Valor energético</b>	kcal	424	
	kJ	1781	
<b>Proteínas</b>	g	32,6	
<b>Hidratos de Carbono</b>	g	40,4	
de los cuales azúcares	g	3,7	
<b>Grasas</b>	g	14,7	
de las cuales			
saturadas	g	3,5	
monosaturadas	g	8,3	
poliinsaturadas	g	2,9	
<b>Fibra alimentaria</b>	g	3,0	
<b>Minerales</b>			
Calcio	mg	320,8	40%
Fósforo	mg	321,2	40%
Potasio	mg	522,2	
Sodio	mg	320,8	
Cloruro	mg	201,9	
Hierro	mg	4,0	28%
Zinc	mg	3,2	21%
Cobre	µg	342,2	
Yodo	µg	32,3	22%
Selenio	µg	14,9	
Magnesio	mg	102,3	34%
Manganeso	mg	0,4	
Fluoruro	mg	0,3	
Molibdeno	µg	16,5	
Cromo	µg	10,3	
<b>Vitaminas</b>			
A	µg	320,0	40%
D	µg	4,2	84%
E	mg	4,0	40%
C	mg	24,0	40%
B1	mg	0,6	40%
B2	mg	0,6	40%
B3	mg	7,2	40%
B6	mg	0,8	40%
B9	µg	80,0	40%
B12	µg	0,6	56%
Biotina	µg	24,0	16%
Ácido pantoténico	mg	2,4	40%
K	µg	32,0	

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>  Vegenat-3 plus Pavo con champiñones	Fecha: 28/02/2011	Rev.: 2
		Cód.: V30685100	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

Bolsa de papel con etiqueta adhesiva protegida interiormente con aluminio. 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

Olor: Típico

Sabor: Típico

Textura: Puré

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