

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO T-Diet Plus Diabet Leche merengada	Fecha: 15/04/2008	Rev.:0
		Cód.: TDP2718F20	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

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO T-Diet Plus Diabet Leche merengada	Fecha: 15/04/2008	Rev.:0
		Cód.: TDP2718F20	Pág.: 1/3

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

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

Dieta completa normocalórica e hiperproteica para el tratamiento dietético de pacientes con diabetes o hiperglucemias que cursen con desnutrición

Administración por vía oral o sonda.

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

2. INGREDIENTES

Agua, maltodextrinas, aceite vegetal, proteínas de leche, proteína vegetal, 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 cálcico, fosfato potásico, citrato potásico, cloruro sódico, citrato de magnesio, yoduro potásico), inulina, aroma, celulosa, aceite de pescado, cloruro colina, edulcorante (E-950), vitaminas (A, K, E, D, C, B1, B2, B3, B6, B9, B12, biotina y ácido pantoténico), espesante (E-407), L-carnitina, L-aurina, regulador de acidez (E-525), emulgente (lecitina de soja). Con edulcorante.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Densidad energética	1 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 200 ml
Valor energético	kcal	100	201
	kJ	422	843
Proteínas (23%)	g	5,7	11
Hidratos de Carbono (32%)	g	8,0	16
de los cuales azúcares	g	0,19	0,38
Grasas (45%)	g	5,1	10,1
de las cuales			
saturadas de las cuales	g	0,96	1,9
MCT	g	0,50	1,0
monoinsaturadas	g	2,8	5,6
poliinsaturadas de las cuales	g	1,3	2,6
Ácido linoleico	g	1,0	2,0
Ácido linolénico	g	0,12	0,24
EPA+DHA	g	0,02	0,04
Fibra alimentaria	g	1,8	3,6
Inulina	g	0,96	1,9
L-Taurina	mg	8,0	16



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

T-Diet Plus Diabet

Leche merengada

Fecha: 15/04/2008

Rev.:0

Cód.: TDP2718F20

Pág.: 2/3

L-Carnitina	mg	8,0	16
Minerales			
Calcio	mg	85	169
Fósforo	mg	80	161
Potasio	mg	282	564
Sodio	mg	93	186
Cloruro	mg	127	254
Hierro	mg	1,4	2,8
Zinc	mg	0,84	1,7
Cobre	µg	80	160
Yodo	µg	11	21
Selenio	µg	3,5	7,0
Magnesio	mg	25	49
Manganeso	mg	0,12	0,24
Fluoruro	mg	0,08	0,16
Molibdeno	µg	3,9	7,7
Cromo	µg	2,4	4,8
Vitaminas			
A	µg	60	120
D	µg	1,0	2,0
E	mg	1,0	2,0
C	mg	6,0	12
B1	mg	0,08	0,16
B2	mg	0,09	0,17
B3	mg	1,1	2,1
B6	mg	0,12	0,23
B9	µg	27	53
B12	µg	0,16	0,32
Biotina	µg	1,3	2,7
Ácido pantoténico	mg	0,80	1,6
K	µg	8,0	16
Colina	mg	37	74
Osmolaridad	mOsm/l	345	

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO T-Diet Plus Diabet Leche merengada	Fecha: 15/04/2008	Rev.:0
		Cód.: TDP2718F20	Pág.: 3/3

6. ETIQUETADO

El etiquetado cumple con la legislación vigente.

7. ENVASE

Envase tetra-brik® aseptic slim de 200 ml con “pajita”.

8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Cajas litografiadas de 24 briks de 200 ml.

9. VIDA ÚTIL

El producto cerrado y en el envase de origen conserva sus propiedades durante 12 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: Blanco- amarillo pálido

Olor: Típico (leche con canela y limón)

Sabor: Típico (leche con canela y limón)

Textura: Líquida

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