

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>  VEGENAT-med  Chocolate	Fecha: 11/04/08	Rev.: 0
		Cód.: VM070512D	Pág.: 0/2

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

CONCEPTO DE LA REVISIÓN

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>  VEGENAT-med  Chocolate	Fecha: 11/04/08	Rev.: 0
		Cód.: VM070512D	Pág.: 1/2

### 1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

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

Para administrar por vía oral o por sonda.

Libre de gluten.

Exento de lactosa.

### 2. INDICACIONES

Para el tratamiento dietético de pacientes con problemas de masticación y/o deglución que cursen con malnutrición.

### 3. DOSIS

8 envases de 55 g cubren las necesidades nutricionales diarias.

### 4. INGREDIENTES

Maltodextrina, aceite vegetal, proteínas de leche (caseinato), cacao (8 %), aceite vegetal hidrogenado, espesantes (goma guar y goma xantana), aromas, 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, glicerofosfato de calcio, citrato de potasio, cloruro sódico, cloruro potásico, citrato cálcico, ortofosfato potásico), celulosa, corrector de acidez (ácido cítrico) y 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).

Contiene soja y proteínas de la leche.

### 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

### 6. 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-med  Chocolate	Fecha: 11/04/08	Rev.: 0
		Cód.: VM070512D	Pág.: 2/2

## 7. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información nutricional media		Por 100 g	% CDR	Por 55 g	% CDR	Por 110 g	% CDR
<b>Valor energético</b>	kcal	417		229		459	
	kJ	1752		964		1927	
<b>Proteínas</b>	g	15,5		8,5		17,1	
<b>Hidratos de Carbono</b>	g	56,6		31,1		62,3	
de los cuales azúcares	g	3,2		1,8		3,5	
<b>Grasas</b>	g	14,3		7,9		15,7	
de las cuales							
saturadas	g	2,9		1,6		3,2	
monoinsaturadas	g	7,8		4,3		8,6	
poliinsaturadas	g	3,6		2,0		4,0	
<b>Fibra alimentaria</b>	g	5,3		2,9		5,8	
<b>Minerales</b>							
Calcio	mg	231,9	29	127,5	16	255,1	32
Fósforo	mg	232,8	29	128,0	16	256,1	32
Potasio	mg	370,3		203,7		407,3	
Sodio	mg	136,8		75,2		150,5	
Cloruro	mg	134,1		73,8		147,5	
Hierro	mg	4,0	28	2,2	16	4,4	31
Zinc	mg	3,2	21	1,8	12	3,5	23
Cobre	µg	342,2		188,2		376,4	
Yodo	µg	32,3	22	17,8	12	35,5	24
Selenio	µg	15,0		8,2		16,5	
Magnesio	mg	75,0	25	41,3	14	82,5	28
Manganeso	mg	0,4		0,2		0,5	
Fluoruro	mg	0,3		0,2		0,4	
Molibdeno	µg	16,5		9,1		18,2	
Cromo	µg	10,5		5,8		11,5	
<b>Vitaminas</b>							
A	µg	182,4	23	100,3	13	200,6	25
D	µg	2,4	48	1,3	26	2,6	53
E	mg	2,3	23	1,3	13	2,5	25
C	mg	13,7	23	7,5	13	15,0	25
B1	mg	0,3	23	0,2	13	0,4	25
B2	mg	0,4	23	0,2	13	0,4	25
B3	mg	4,1	23	2,3	13	4,5	25
B6	mg	0,5	23	0,3	13	0,5	25
B9	µg	45,6	23	25,1	13	50,2	25
B12	µg	0,3	32	0,2	18	0,4	35
Biotina	µg	13,7	9	7,5	5	15,0	10
Ácido pantoténico	mg	1,4	23	0,8	13	1,5	25
K	µg	18,2		10,0		20,1	

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>  VEGENAT-med  Chocolate	Fecha: 11/04/08	Rev.: 0
		Cód.: VM070512D	Pág.: 3/2

## 8. ETIQUETADO

El etiquetado cumple con la legislación vigente.

## 9. ENVASE

Sobres de aluminio litografiados. Peso neto 55 g.

## 10. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Cajas litografiadas que contienen 24 sobres. Peso neto 1 320 g.

Cajas litografiadas que contienen cuatro cajas de 24 sobres. Peso neto 5 280 g.

## 11. 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.

Una vez abierta la unidosis, consumir en un plazo máximo de 72 h.

## 12. MODO DE EMPLEO

Añadir lentamente el contenido de dos sobres de VEGENAT-med Chocolate (110 g) en un recipiente con 200 ml\* de agua a temperatura ambiente o templada, mientras se remueve hasta su completa homogeneización.

El producto debe consumirse recién preparado.

El producto también puede reconstituirse con leche a temperatura ambiente o mejor, templada; puede añadirse azúcar o edulcorante al gusto. Todo ello en función de la tolerancia del paciente.

\* 100 ml para un sobre (55 g).

## 13. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El producto reconstituido mediante la preparación energética del punto anterior, presenta:

Color: Marrón oscuro

Olor: Típico

Sabor: Típico

Textura: Puré

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