

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>  VEGENAT-med  Espesante	Fecha: 11/04/08	Rev.: 0
		Cód.:VM1130110	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  Espesasante	Fecha: 11/04/08	Rev.: 0
		Cód.:VM1130110	Pág.: 1/2

### 1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

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

Administración por vía oral.

No apto para uso parenteral.

Libre de gluten y lactosa.

### 2. INDICACIONES

Para el tratamiento dietético de pacientes con alteraciones de la deglución o disfagia a causa de traumatismos o enfermedades neurológicas.

### 3. DOSIS

No puede ser utilizado como única fuente de alimentación. Se utilizara bajo supervisión médica.

### 4. INGREDIENTES

Almidón modificado.

### 5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Humedad	< 8,5 %
Densidad	0,2 – 0,3 g/ml
Cribado	Bajo solicitud

### 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

### 7. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (100 g de producto)

Valor energético	kcal	368
	kJ	1 546
Proteínas	g	0,1
Hidratos de carbono	g	92,0
Grasas	g	n.d.*

\*n.d.: no detectado

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>  VEGENAT-med  Espesante	Fecha: 11/04/08	Rev.: 0
		Cód.: VM1130110	Pág.: 2/2

## 8. ETIQUETADO

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

## 9. ENVASE

Botes litografiados. Peso neto 227 g.  
Sobres litografiados. Peso neto 9 g.

## 10. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Botes: bandejas portaenvases de cartón y retractiladas que contienen 12 botes. Peso neto 2 724 g.  
Sobres: cajas litografiadas que contienen 75 sobres. Peso neto 675 g.

## 11. VIDA ÚTIL

El producto cerrado y en el envase de origen conserva sus propiedades durante 24 meses a partir de la fecha de fabricación.  
Debe conservarse en un lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz.

## 12. MODO DE EMPLEO

Espolvorear VEGENAT-med Espesante sobre cualquier líquido o puré, caliente o frío, y remover enérgicamente hasta su completa disolución ayudándose de una cucharita. Dejar transcurrir unos segundos para aumentar la consistencia obtenida.  
También se puede usar con batidora eléctrica a baja potencia.  
El producto preparado se puede calentar, enfriar y permanecer durante 24 horas sin perder la consistencia.  
La cantidad de VEGENAT-med Espesante a añadir sobre 100 ml de agua y las texturas obtenidas, se muestran en la siguiente tabla:

Cantidad de espesante (g)*	Textura
5	Néctar
6	Miel
7	Pudding
9	Puré

\*Una cucharada sopera rasa equivale a 4,5 – 5,0 g de producto

## 13. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El producto reconstituido mediante la preparación anterior con agua, presenta:  
Color: Incoloro  
Olor: Inodoro  
Sabor: Típico  
Textura: en función de la preparación (ver tabla anterior).

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