

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>  VEGENAT-med Proteína natural	Fecha: 11/04/08	Rev.: 0
		Cód.: VM1133110	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 Proteína natural	Fecha: 11/04/08	Rev.: 0
		Cód.: VM1133110	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.

Contenido en lactosa < 0,2 %.

## 2. INDICACIONES

Aporte proteico para la confección de dietas de nutrición enteral.

## 3. DOSIS

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

## 4. INGREDIENTES

Proteínas de leche (caseinato).

## 5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Humedad	< 6,0 %
Densidad	aprox. 0,3 g/ml
Cribado	< 2,0 mm, mín. 99,0 %
	> 1,0 mm, máx. 2,5 %
	< 0,3 mm, mín. 80 %

## 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	380
	kJ	1 596
Proteínas	g	90,0
Hidratos de carbono	g	< 0,2
Grasas	g	2,0

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>  VEGENAT-med  Proteína natural	Fecha: 11/04/08	Rev.: 0
		Cód.: VM1133110	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 300 g.  
Sobres litografiados. Peso neto 10 g.

### 10. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Botes: bandejas portaenvases de cartón retráctiladas que contienen 6 botes. Peso neto 1 800 g.

Sobres: cajas litografiadas que contienen 75 sobres. Peso neto 750 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

Bote: en función de las necesidades, pero de manera orientativa se puede preparar añadiendo 20 g de producto (aproximadamente 2 cucharadas soperas colmadas) sobre 100 ml de agua a temperatura ambiente, remover hasta su completa homogeneización y volver a adicionar otros 100 ml de agua.

Sobre: verter el contenido del sobre en 50 ml de agua a temperatura ambiente, remover hasta su completa homogeneización y volver a adicionar otros 50 ml de agua.

El producto también puede añadirse sobre cualquier alimento líquido o semisólido a cualquier temperatura.

### 13. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS


El producto reconstituido mediante la preparación anterior con agua, presenta:

Color: Blanco

Olor: Típico

Sabor: Típico

Textura: Líquido

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