

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO 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

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO 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

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO 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
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------