

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO DIABA HP Cacao	Fecha: 17/04/2013	Rev.: 0
		Cód.: TDP2702420	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 DIABA HP Cacao	Fecha: 17/04/2013	Rev.: 0
		Cód.: TDP2702420	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 diabéticos con necesidades aumentadas de energía y nutrientes o pacientes diabéticos con patologías que cursen con desnutrición o riesgo de ella.

Administración por vía oral o sonda. No apto para uso parenteral.

Sin gluten. Sin fructosa. Sin lactosa. No apto para galactosémicos.

2. INGREDIENTES

Agua, maltodextrinas, proteínas de leche, aceite vegetal, proteína vegetal, cacao (1%), inulina, minerales (cloruro crómico, sulfato ferroso, yoduro potásico, sulfato cúprico, citrato de magnesio, sulfato de manganeso, fluoruro sódico, molibdato sódico, selenito sódico, sulfato de zinc, citrato cálcico, fosfato potásico, citrato potásico, cloruro sódico, citrato sódico), aroma, celulosa, aceite de pescado, emulgente (lecitina de soja), vitaminas (A, K, E, D, C, B1, B2, B3, B6, B9, B12, biotina y ácido pantoténico), cloruro de colina, edulcorante (E-950), espesante (E-407), L-carnitina, L-aurina, regulador de acidez (E-525). Con edulcorante.

3. CARACTERÍSTICAS FISICO-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	200
	kJ	420	840
Proteínas (23%)	g	5,7	11,4
Hidratos de Carbono (33%)	g	8,2	16,4
de los cuales azúcares	g	0,21	0,42
Grasas (40%)	g	4,4	8,9
de las cuales			
saturadas (10,1%)	g	1,1	2,2
monoinsaturadas (20,2%)	g	2,2	4,5
poliinsaturadas (9,3%)	g	1,0	2,1
Fibra alimentaria (4%)	g	1,8	3,6
Minerales			
Calcio	mg	80	160
Fósforo	mg	75	150
Potasio	mg	200	400
Sodio	mg	70	140
Cloruro	mg	70	140
Hierro	mg	1,1	2,2



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

DIABA HP

Cacao

Fecha: 17/04/2013

Rev.: 0

Cód.: TDP2702420

Pág.: 2/3

Zinc	mg	1,1	2,2
Cobre	µg	113	226
Yodo	µg	10	20
Selenio	µg	4,8	9,6
Magnesio	mg	16	32
Manganeso	mg	0,15	0,30
Fluoruro	mg	0,12	0,24
Molibdeno	µg	4,4	8,8
Cromo	µg	2,0	4,0
Vitaminas			
A	µg	85	170
D	µg	1,3	2,6
E	mg	1,5	3,0
C	mg	9,1	18
B1	mg	0,22	0,44
B2	mg	0,22	0,44
B3	mg	1,5	3,0
B6	mg	0,22	0,44
B9	µg	27	54
B12	µg	0,32	0,64
Biotina	µg	4,0	8,0
Ácido pantoténico	mg	0,80	1,6
K	µg	5,2	10
Colina	mg	37	74
Osmolaridad	mOsm/L	345	

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO DIABA HP Cacao	Fecha: 17/04/2013	Rev.: 0
		Cód.: TDP2702420	Pág.: 3/3

6. ETIQUETADO

El etiquetado cumple con la legislación vigente. Controlado por FACE.

7. ENVASE

Botellas de polipropileno de 200 ml con alta barrera al oxígeno.

8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Cajas con 6 packs de 4 botellas cada uno

9. VIDA ÚTIL

El producto cerrado y en el envase de origen conserva sus propiedades durante 18 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: Marrón

Olor: Cacao

Sabor: Cacao

Textura: Líquida

REVISADO CALIDAD  Firma: Responsable Calidad	APROBADO DIRECCIÓN TÉCNICA  Firma: Responsable Técnico
---	---