



## Análisis medio de producto

### Blevit plus Duplo 8 Cereales y yogur

El perfecto equilibrio con los fermentos lácticos del yogur

<b>Análisis Medio</b>	<b>Por 100 g</b>
<b>Valor energético</b>	1596,0 kJ
	377,0 kcal
<b>Proteínas</b>	12,0 g
<b>Hidratos de carbono</b>	77,0 g
<b>Glucosa</b>	25,0 g
<b>Grasas</b>	1,2 g
<b>de las cuales saturadas</b>	0,2 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	4,8 g
<b>Sodio</b>	0,028 g

<b>Vitaminas</b>	<b>Por 100 g</b>
Vitamina A	450,0 µg (1500 UI)
Vitamina D	7,5 µg (300 UI)
Vitamina E	4,4 mg
Vitamina K	40,0 µg
Vitamina B <sub>1</sub>	0,5 mg
Vitamina B <sub>2</sub>	0,6 mg
Vitamina B <sub>6</sub>	0,8 mg
Vitamina B <sub>12</sub>	1,0 µg
Vitamina C	50,0 mg
Ácido Fólico	40,0 µg
Ácido Pantoténico	2,8 mg
Niacina	6,0 mg
Biotina	15,0 µg

<b>Minerales</b>	<b>Por 100 g</b>
Calcio	410 mg
Hierro	7 mg



## Análisis medio de producto

<b>Acidograma</b>	<b>g/100g de ácidos grasos</b>	
Ac. Mirístico	C14:0	0,2
Ac. Palmítico	C16:0	17,8
Ac. Palmitoleico	C16:1	0,4
Ac. Esteárico	C18:0	1,0
Ac. Oleico	C18:1	30,1
Ac. Linoleico	C18:2	47,0
Ac. $\alpha$ -linolénico	C18:3	2,0
Otros	Otros	1,5

<b>Aminograma</b>	<b>g/100 g de proteínas</b>
Ac. Aspártico	6,10
Treonina	3,70
Serina	4,80
Ac. Glutámico	25,8
Prolina	9,30
Glicina	3,20
Alanina	3,70
Valina	5,30
Metionina	2,10
Isoleucina	4,90
Leucina	8,60
Tirosina	3,60
Fenilalanina	5,00
Lisina	4,70
Histidina	2,40
Arginina	3,60
Cistina	1,90
Triptófano	1,30

### Fermentos lácticos

*L. bulgaricus, S.thermophilus*

min.  $1 \times 10^7$  ufc/g