CLAVE DEL PRODUCTO: 5413
GENERALIDADES

Comercializador:	Tecnobotánica de México
Tipo de documento:	Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento:	2018-11-22
Imagen del producto:	
Clave del producto:	5413
Número de código de barras del producto:	7501600154139
Denominación del producto:	TÓNICO DE LULO
Marca:	GOTAFIN ®
Fabricante:	FITOCEUTICOS, SA DE CV
Categoría del producto:	SISTEMA URINARIO Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto:	250 ml.
Unidad de medida:	8,81 fl.oz.
Estado físico:	TÓNICO
Contenido neto por cada dosis:	10 ML
Via de uso o administración:	ADMINISTRACION ORAL
Instrucciones para su uso consumo:	TOMAR UN VASO DOSIFICADOR DE 10ml DESPUES DE LOS ALIMENTOS
Instrucciones para su preparación:	NO APLICA
Precauciones:	MUJERES EMBARAZADAS O LACTANDO DEBERIAN CONSULTAR A UN MEDICO. ANTES DE USAR CUALQUIER PRODUCTO, NO
Necesidades de refrigeración:	NO
Instrucciones para su conservación:	GUARDESE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO
Clave de producto SAT:	51191900
Unidad de medida SAT:	WW

INFORMACION NUTRIMENTAL

Información nutrimental por porción:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Envase Primario

Descripción:	BOTELLA
Dimensiones del envase:	
Alto:	14 CM
Ancho:	5 CM
Largo:	5 CM
Peso:	0.028 G
Número de rosca de la tapa:	R-24
Material del envase:	POLIETILENO
Color del envase:	BLANCO
Color de la tapa:	BLANCA
Otros componentes:	NO APLICA

Envase Secundario

Descripción:	CAJA
Dimensiones del envase:	
Alto:	14.5 CM
Ancho:	5.5 CM
Largo:	5.5 CM
Peso:	0.016 G
Material del envase:	CARTULINA SULFATADA
Especificaciones del holograma:	HOLOGRAMA DE 15 MM TECNO BOTANICA

Arte de la etiqueta:

Peso unitario del producto terminado en gramos:	0.370G

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo:	50 PZ
Descripción del empaque colectivo:	CAJA TIPO HUEVO CORRUGADA
Alto:	16 CM
Ancho:	30.5 CM
Largo:	59.5 CM
Peso:	0.975 G
Arte del empaque:	NO APLICA
Material del envase:	CARTON CORRUGADO
Peso total del empaque colectivo lleno del producto:	19.500 KG

INGREDIENTES

Ingredientes:

EXTRACTO FRUTAL DE LULO (*Solanum quitoense*).

Información de los principales ingredientes:
El ácido úrico es un compuesto orgánico formado por carbono, nitrógeno, oxígeno e hidrógeno que se forma cuando el metabolismo desintegra las purinas, unas sustancias que se encuentran en algunos alimentos y bebidas como el hígado, las anchoas, las judías, la caballa o la cerveza, entre otros.

Casi todo el ácido úrico está disuelto en la sangre que viaja directamente a los riñones. Desde allí se excreta por la orina en forma de sales de sodio o en forma libre.

Si el cuerpo produce demasiado ácido úrico o no elimina lo suficiente puede provocar que se desarrolle hiperuricemia, gota y también pueden provocar que se produzcan cálculos renales que podrían bloquear las vías urinarias y causar infecciones renales y/o insuficiencia renal. También puede elevarse si no se elimina lo suficiente por la orina.

Existen diferentes causas por las que pueden elevarse los niveles de ácido úrico por encima de lo normal. Los principales motivos son: Haber realizado algún tipo de ejercicio de forma excesiva durante un periodo de tiempo prolongado; tener acidosis; ser alcohólico; leucemia; nefrolitiasis; gota; diabetes de tipo 1 y 2; hipoparatiroidismo; policitemia vera; enfermedad renal quística medular.

Otras causas son: haber sufrido alguna intoxicación por plomo, producirse toxemia del embarazo así como seguir una dieta alimentaria rica en purinas. Las carnes, tanto rojas como blancas son unos de los grupos de alimentos con más cantidad de purinas. Mariscos y pescado como el bacalao, el cangrejo, la langosta o el atún también tienen niveles elevados. Aunque es menos común, los pacientes también pueden tener los niveles del ácido úrico por debajo de lo normal.

Estas circunstancias pueden producirse si el paciente está diagnosticado con un síndrome de Fanconi o por un síndrome de secreción inadecuada de hormona antidiurética. Además, puede deberse a que tenga una dieta baja en purinas o que padezca la enfermedad de Wilson.

Los valores de esta enzima los podemos conocer a través de un examen de sangre o hemograma. Es importante conocer los números y estar pendientes de que los niveles no aumenten o disminuyan, pues pueden crear diferentes enfermedades.

Existen patologías en las que el nivel de la sustancia baja con rapidez. Cuando una persona tiene una dieta vegetariana o vegana, puede hacer que los niveles disminuyan, esto se debe al bajo o nulo consumo de proteínas que el cuerpo necesita.

El “LULO” (Solanum quitoense) posee propiedades diuréticas, lo que ayuda al organismo en cuanto al desecho de toxinas por vía urinaria; incrementa la calidad y cantidad en la formación del cabello y las uñas, además de fortalecer los huesos; también disminuye ligeramente los niveles de colesterol malo en el cuerpo por su contenido ácido.

También facilita y aumenta la eliminación natural de ácido úrico y de las toxinas que se encuentren presentes en el organismo producto de las rutinas diarias.

Es una fuente importante de hierro, fósforo, vitamina “A”, vitamina “B”, vitamina “C”, calcio, potasio, fibra, azucares no procesados, grasas y proteínas, lo cual, unido a su exquisito sabor lo convierte en un fruto altamente beneficioso para el organismo, especialmente si es consumido de forma regular.

(Fuente: https://www.remediocaseronatural.com/beneficios-nutrientes-y-propiedades-del-lulo/)