

CLAVE DEL PRODUCTO: 0124

GENERALIDADES

Comercializador: Tecnobotánica de México
Tipo de documento: Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento: 2018-11-12

Imagen del producto:



Clave del producto: 0124
Número de código de barras del producto: 7501600101249
Denominación del producto: ACEITE DE COCO EXTRA VIRGEN SIN AROMA
Marca: BIOSINGRASS ®
Fabricante: BIOSINGRASS, SA DE CV
Categoría del producto: METABOLISMO CORPORAL Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto: 1000 ml
Unidad de medida: 35 fl.oz.
Estado físico: ACEITE DE COCO EXTRA VIRGEN
Contenido neto por cada dosis: NO APLICA
Vía de uso o administración: ORAL Y USO TOPICO

Instrucciones para su uso consumo: PARA COCINAR A TEMPERATURA MEDIA O ALTA O COMO SUPLEMENTO DIETETICO. ACEITE PARA EL CUERPO O COMO

Instrucciones para su preparación: NO APLICA

Precauciones: MUJERES EMBARAZADAS O LACTANDO DEBERAN DE CONSULTAR A SU MEDICO. ANTES DE USAR CUALQUIER PRODUCTO ,

Necesidades de refrigeración: NO

Instrucciones para su conservación: GUARDESE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

Clave de producto SAT: 12181602

Unidad de medida SAT: LTR

INFORMACION NUTRIMENTAL

Información nutricional por porción:

| Supplement Facts Información Nutricional | | | |
|--|--------------------|----------------------|-----------------------------------|
| Serving Size: 1 Tbsp. (0,49oz.) / Por Porción: 1 Cucharada (14g) Servings per container: / Porciones por frasco: 70 | | | |
| Product Producto | BIOSINGRASS | Per 100g Por 100g | Amount per Serving Por Porción |
| Calories / Contenido Energético | kJ (kcal) | 3 500 (835,71) | 490 (117) |
| Proteins g / Proteínas g | | 0 | 0 |
| Fats (Lipids) g | | | |
| 0.0 g of which saturated fat | | | |
| Grasas (Lípidos) g | | 84,02 | 11,764 |
| de las cuales 0,0 g de grasa saturada | | | |
| Carbohydrates (Hydrates of Carbon) g | | | |
| of which 0.00 g sugars | | | |
| Carbohidratos (Hidratos de Carbono) g | | 0,00 | 0,00 |
| de los cuales 0,00g de azúcares | | | |
| Dietary Fiber g / Fibra dietética g | | 0,00 | 0,00 |
| Sodium / Sodio | | 0,00 | 0,00 |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Envase Primario

Descripción: FRASCO
Dimensiones del envase:
Alto: 21 CM
Ancho: 5.5 CM
Largo: 7 CM
Peso: 50
Número de rosca de la tapa: R-63
Material del envase: PET
Color del envase: NATURAL
Color de la tapa: BLANCA
Otros componentes: NO APLICA
Arte de la etiqueta:

Envase Secundario

Descripción: NO APLICA
Dimensiones del envase:
Alto: NO APLICA
Ancho: NO APLICA
Largo: NO APLICA
Peso: NO APLICA
Material del envase: NO APLICA
Especificaciones del holograma: HOLOGRAMA DE 15 MM
TECNO BOTANICA



Peso unitario del producto terminado en gramos: 928

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo: 23 PZ
Descripción del empaque colectivo: CAJA TIPO HUEVO CORRUGADA
Alto: 24 CM
Ancho: 30 CM
Largo: 59.5 CM
Peso: 975
Arte del empaque: NO APLICA
Material del envase: CARTON CORRUGADO
Peso total del empaque colectivo lleno del producto: 22.300

INGREDIENTES

Ingredientes:

ACEITE DE COCO ORGÁNICO VIRGEN

(Cocos nucifera)

Información de los principales ingredientes:

Las hiperlipidemias se definen como un aumento en la concentración de lípidos en el plasma sanguíneo. Cuando hablamos de cifras resulta siempre muy arbitrario, pues depende de muchos factores como la edad, el sexo, etc.

En principio, consideramos: Hipercolesterolemia (aumento de las cifras de colesterol): más de 200 mg/dl con cifras de triglicéridos por debajo de 200 mg/dl. Hipertrigliceridemia: más de 200 mg/dl con cifras de colesterol por debajo de 200 mg/dl. Si encontramos aumentadas ambas cifras, hablamos de hiperlipidemias mixtas.

El aumento de colesterol en sangre aumenta la frecuencia de infarto de miocardio, e infarto cerebral, que disminuyen al disminuir el colesterol sanguíneo. En concreto la responsable es la fracción del colesterol de baja densidad (LDL).

El colesterol que se absorbe en el intestino proviene de la dieta por un lado, y de la fabricación hepática y transformación en ácidos biliares, por otro. Pasa a la sangre en forma de partículas junto con fosfolípidos y distintas proteínas, distinguiéndose partículas de distintas densidades. Estas partículas transportan el colesterol hasta los tejidos.

La LDL es la principal partícula que descarga el colesterol en las paredes de las arterias, contribuyendo a la formación de las placas de ateroma. La partícula de alta densidad o HDL, por el contrario, transporta el colesterol desde los tejidos al hígado, con un importante efecto protector de aterosclerosis.

El colesterol alto multiplica el riesgo de problemas cardiovasculares si se asocia a hipertensión, tabaco, diabetes mellitus, obesidad, edad avanzada o antecedentes familiares cardiovasculares.

La disminución de lípidos en sangre suele estar asociada a otras enfermedades como el hipotiroidismo, la malnutrición, malabsorción gastrointestinal o anemia, o encontrarse en el rango bajo de la normalidad; no teniendo significación clínica por sí misma.

El "ACEITE DE COCO (Coccus nucifera) EXTRA VIRGEN SIN AROMA" contiene ácidos grasos de cadena media (MCT). Este tipo de ácidos grasos de cadena media son una versión saludable de grasas que se metabolizan directamente en el hígado en forma de energía pero, sin llegar a almacenarse en forma de grasa corporal en nuestro cuerpo.

El Aceite de Coco no posee grasas trans, asociadas con diversos problemas como enfermedades del corazón o el colesterol. Son precisamente estos ácidos grasos de cadena media presentes en el Aceite de Coco los que ayudan a controlar la diabetes tipo II cada vez más extendida en la sociedad actual. Estos ácidos grasos son absorbidos por las células, que los convierten en energía, protegiendo a nuestro organismo contra la resistencia a la insulina.

El Aceite de Coco es rico en Ácido Láurico, Cáprico y Caprílico, que protegen nuestro cuerpo de virus, hongos y bacterias fortaleciendo nuestro sistema inmunológico. El cuerpo transforma el Ácido Láurico en Monolaurina, que estimula el sistema inmunitario y ayuda a combatir virus y herpes.

El Aceite de Coco, al metabolizarse en energía eleva el metabolismo basal del cuerpo y reduce la tasa de triglicéridos, lo que favorece la pérdida de peso y la quema de grasas.

(Fuente: <https://www.aceitedecoco.org/2017/05/sabias-que/>)