

CLAVE DEL PRODUCTO: 0123

GENERALIDADES

Comercializador: Tecnotónica de México
Tipo de documento: Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento: 2018-11-15

Imagen del producto:



Clave del producto: 0123
Número de código de barras del producto: 7501600101232
Denominación del producto: ACEITE DE COCO EXTRA VIRGEN CON AROMA
Marca: BIOSINGRASS ®
Fabricante: BIOSINGRASS, SA DE CV
Categoría del producto: METABOLISMO CORPORAL Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto: 250 ML
Unidad de medida: 8,81 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: WW

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	BIOSINGRASS	Per 100g	Amount per Serving
Producto		Por 100g	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: 8.5 CM
 Ancho: 5.5 CM
 Largo: 7 CM
 Peso: 24
 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 12 MM TECNO BOTANICA



Peso unitario del producto terminado en gramos: 251

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo: 40 PZ
 Descripción del empaque colectivo: CAJA TIPO HUEVO CORRUGADA
 Alto: 27.5 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: 25.100

INGREDIENTES

Ingredientes:

ACEITE DE COCO ORGÁNICO VIRGEN

(Cocos nucifera)

Información de los principales ingredientes:

La lipólisis o lipólisis es el proceso metabólico mediante el cual los lípidos del organismo son transformados para producir ácidos grasos y glicerol para cubrir las necesidades energéticas. La lipólisis es el conjunto de reacciones bioquímicas inversas a la lipogénesis. A la lipólisis también se le llama movilización de las grasas o hidrólisis de triacilglicéridos.

La lipólisis es estimulada por diferentes hormonas catabólicas como el glucagón, la epinefrina, la norepinefrina, la hormona del crecimiento y el cortisol, a través de un sistema de transducción de señales. La insulina disminuye la lipólisis.

En el adipocito el glucagón activa a determinadas proteínas G, que a su vez activan a la adenilato ciclasa, al AMPc y éste a la lipasa sensitiva, enzima que hidroliza los triacilglicéridos. Los ácidos grasos son vertidos al torrente sanguíneo y dentro de las células se degradan a través de la betaoxidación en acetil-CoA que alimenta el ciclo de Krebs, y favorece la formación de cuerpos cetónicos.

Las hormonas tiroideas T3 (tri-iodotironina) y T4 (tiroxina) son sintetizadas en la glándula. Las acciones de T3 y T4 en la periferia incluyen el incremento de la tasa metabólica basal de la mayoría de las células del cuerpo, incrementando la lipólisis y el metabolismo de los carbohidratos, potenciando el efecto de las catecolaminas en el corazón y el sistema nervioso central e incrementado el metabolismo de las proteínas particularmente la degradación.

Es claro que un desbalance de las hormonas tiroideas tales como en el hiper o hipotiroidismo habrá un efecto drástico en el cuerpo.

El "ACEITE DE COCO ORGÁNICO VIRGEN" (Cocos nucifera) posee propiedades espectaculares para acelerar el metabolismo. Este maravilloso remedio natural actúa desde su misma estructura molecular. Posee triglicéridos de cadena media o MCT, que son mucho más cortos y solubles en el agua.

Expertos explican que los triglicéridos del aceite de coco se dirigen hacia el hígado, donde su presencia es quemada fácilmente, convirtiéndose en combustible para el cuerpo (es decir, la grasa propia del aceite es transformada en energía).

Previene la obstrucción en las arterias: la grasa presente en el aceite de coco minimiza el colesterol malo, ayudando a eliminar los bloqueos en las arterias previniendo enfermedades del corazón.

Las personas en países donde se consume mucho aceite de coco, como en las islas del Pacífico, la India y las Filipinas, tienen menores casos de enfermedades cardíacas y obesidad.

Además, acelera el metabolismo basal (energía necesaria para que los órganos vitales realicen sus funciones). Si se consume, el cuerpo entrará en un estado metabólico conocido como cetosis, donde se utiliza la grasa como combustible, en lugar de los azúcares, generando la pérdida de peso al quemar las grasas de reserva. Además, si se lleva una dieta baja en carbohidratos, el resultado será más rápido y visible.

(Fuente: <https://laguiadelasvitaminas.com/aceite-de-coco-para-adelgazar/>)