CLAVE DEL PRODUCTO: 7327
GENERALIDADES

Comercializador:	Tecnobotánica de México
Tipo de documento:	Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento:	2018-11-27
Imagen del producto:	
Clave del producto:	7327
Número de código de barras del producto:	7501600173277
Denominación del producto:	PROTEÍNA VEGANA SABOR CHOCOLATE
Marca:	MAXIJUNIOR ®
Fabricante:	TECNO VITAL NUTRITION, SA DE CV
Categoría del producto:	METABOLISMO CORPORAL Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto:	500g
Unidad de medida:	17,63 OZ
Estado físico:	PROTEINA
Contenido neto por cada dosis:	NO APLICA
Via de uso o administración:	ADMINISTRACION ORAL
Instrucciones para su uso consumo:	AGREGAR DOS (2) CUCHARADAS SOPERAS A UN (1) VASO CON AGUA.
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:	CTG

INFORMACION NUTRIMENTAL

Información nutrimental por porción:

Supplement Facts Información Nutrimental		
Serving Size: 2 Spoonfuls (071oz.) / Por Porción: 2 Cucharadas (20g) Servings per container: / Porciones por frasco: 25		
Product Producto **MAXIJUNIOR**	Amount per Serving Por Porción	VNR*
Calories / Contenido Energético kJ (kcal)	621 (147)	
Proteins g / Proteínas g	27	
Fats (Lipids) g 0.0 g of which saturated fat Grasas (Lípidos) g de las cuales 0,0 g de grasa saturada	 3 1	
Carbohidrates (Hydrates of Carbon) g of which 0.00 g sugars Carbohidratos (Hidratos de Carbono) g de los cuales 0,00g de azúcares	 3 1	
Dietary Fiber g / Fibra dietética g	3	10%
Sodium / Sodio mg	131	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Envase Primario

Descripción:	FRASCO
Dimensiones del envase:	
Alto:	15 CM
Ancho:	9 CM
Largo:	9 CM
Peso:	0.076 G
Número de rosca de la tapa:	R-89
Material del envase:	POLIETILENO
Color del envase:	BLANCO
Color de la tapa:	BLANCA
Otros componentes:	NO APLICA

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

Arte de la etiqueta:

Peso unitario del producto terminado en gramos:	0.576 G

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo:	54 PZ
Descripción del empaque colectivo:	CAJA TIPO HUEVO CORRUGADA
Alto:	34.5 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:	18.255 KG

INGREDIENTES

Ingredientes:

PROTEÍNA DE SOYA VERDE

PROTEÍNA DE ARROZ INTEGRAL

PROTEÍNA DE CHÍCHARO

EXTRACTO DE SEMILLA DE UVA

L-CARNITINA

LECITINA DE SOYA

LEVADURA DE CERVEZA

MANGOSTÁN (Garcinia mangostana)

GOJI (Lycium barbarum)

EXTRACTO DE STEVIA (Stevia rebaudiana)

CACAO (Theobroma cacao)

CALCIO

FÓSFORO

MAGNESIO

HIERRO

ZINC

MANGANESO

COBRE

VITAMINA B1

VITAMINA B2

VITAMINA B3

VITAMINA B5

VITAMINA B7

VITAMINA B9

VITAMINA B12

VITAMINA A

VITAMINA C

VITAMINA D

VITAMINA E

VITAMINA K

Información de los principales ingredientes:

Aunque el estado físico y la técnica son aspectos primordiales en el rendimiento deportivo, también existen otros factores que inciden en él, como la psicología y la capacidad táctica. Un deportista de elite, de esta forma, trabaja en conjunto con preparadores físicos, directores técnicos y psicólogos, entre otros profesionales.

Las propias cualidades de la persona, su salud, sus factores morfológicos o incluso su coordinación de tipo neuromuscular también influyen en su rendimiento deportivo. Pero hay que subrayar que los deportistas que juegan en equipo a todos esos factores deben añadir otros que también pueden influir notablemente en lo que es su rendimiento.

La “PROTEÍNA DE SOYA VERDE” es rica en proteínas y en una amplia gama de vitaminas y minerales, la soya verde está considerada un auténtico lujo nutritivo. Constituye una gran fuente de proteínas ya que aporta nada menos que 25 g por cada 100 g. Además, proporciona hidratos de carbono, fibra y una cantidad mínima de grasas. Destaca por su riqueza y variedad en minerales. Es una buena fuente de fósforo e interviene en la producción de energía.

Fuente: http://www.cuerpomente.com/guia-alimentos/soja-verde

La “LEVADURA DE CERVEZA” es rica en calcio y en hierro, que tiene propiedades anti anémicas. Constituye una fuente de material indispensable para la formación y restauración celular. Contiene los aminoácidos esenciales que el organismo no puede sintetizar, por lo que sus proteínas son de un muy alto valor biológico. La falta de vitaminas ocasiona debilidad muscular. Esto se combate con la levadura de cerveza y le da resistencia. Fuente: https://www.ifeelmaps.com/blog/2015/04/beneficios-del-consumo-de-la-levadura-de-cerveza