

CLAVE DEL PRODUCTO: 5111

GENERALIDADES

Comercializador: Tecnobotánica de México
Tipo de documento: Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento: 2021-09-07

Imagen del producto:



Clave del producto: 5111
Número de código de barras del producto:
Denominación del producto: PALETAS
Marca: MAYA RIKA MIEL ®
Fabricante: Rancho Apicola Dziuché
Categoría del producto:
Contenido neto: 600 g
Unidad de medida:
Estado físico: PALETAS
Contenido neto por cada dosis:
Vía de uso o administración:
Instrucciones para su uso consumo:
Instrucciones para su preparación:
Precauciones:
Necesidades de refrigeración: SI
Instrucciones para su conservación:
Clave de producto SAT:
Unidad de medida SAT:

INFORMACION NUTRIMENTAL

Información nutricional por porción:

Información Nutricional	
Tamaño de la porción:	10 g
Porciones por envase:	60,0
Cantidad por Porción:	
Contenido energético	137.73 kJ (32.4 kcal)
Proteínas	0g
Grasas (lípidos)	0g
Grasas saturadas	0g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	12,15g
Azúcares	11,1g
Fibra Dietética	0g
Sodio	3,9mg

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Envase Primario

Descripción:
Dimensiones del envase:
Alto:
Ancho:
Largo:
Peso:
Número de rosca de la tapa:
Material del envase:
Color del envase:
Color de la tapa:
Otros componentes:
Arte de la etiqueta:

Envase Secundario

Descripción:
Dimensiones del envase:
Alto:
Ancho:
Largo:
Peso:
Material del envase:
Especificaciones del holograma:



Peso unitario del producto terminado:

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo:
Descripción del empaque colectivo:
Alto:
Ancho:
Largo:
Peso:
Arte del empaque:
Material del envase:
Peso total del empaque colectivo lleno del producto:

INGREDIENTES

Ingredientes:

Miel pura de abeja.

Información de los principales ingredientes:

La miel es un alimento tan perfecto que aún no se terminan de descubrir todas sus propiedades, y no solo son propiedades nutricionales, también antibióticas. Investigadores suecos encontraron una serie de bacterias en las abejas que son un antibiótico de amplio espectro que pueden ser utilizadas en la lucha contra las cepas resistentes a los antibióticos de SARM (el staphylococcus aureus, resistente a la metilina).

Tiene Propiedades antibacterianas, antivirales y antimicóticas.

La miel con limón y eucalipto combate diferentes problemas de las vías respiratorias.

Purifica el tracto digestivo y regula los trastornos del estómago como el reflujo ácido y las úlceras

La miel es un alimento probiótico, pues contiene oligosacáridos propios que aumentan la población de la flora bacteriana (bifidobacterium y lactobacillus)

Es antioxidante, gracias a su alto contenido en ácidos fenólicos y enzimas como la catalasa y la glucosa oxidasa que son capaces de proteger a las células de los radicales libres.

La miel ayuda a controlar las alergias al polen, ya que estimula el sistema inmunológico.

La miel está llena de probióticos, antioxidantes, vitaminas y minerales. Es rica en vitamina A, vitamina B2 o B3 o ácido nicotínico riboflavina, B5 llamado ácido pantoténico, vitamina C, botina y rutina. La miel también contiene muchos minerales: incluyendo calcio, magnesio, potasio, hierro, cobre, yodo y zinc.