CLAVE DEL PRODUCTO: 2181
GENERALIDADES

Comercializador:	Tecnobotánica de México
Tipo de documento:	Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento:	2018-11-21
Imagen del producto:	
Clave del producto:	2181
Número de código de barras del producto:	7501600121810
Denominación del producto:	CÁPSULAS DE ACEITE DE FASEOLAMINA
Marca:	BIOREDUPRO ®
Fabricante:	FITOCEUTICOS, SA DE CV
Categoría del producto:	METABOLISMO CORPORAL Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto:	30 cps.
Unidad de medida:	1,26 oz.
Estado físico:	Cápsulas
Contenido neto por cada dosis:	1200 mg
Via de uso o administración:	ADMINISTRACION ORAL
Instrucciones para su uso consumo:	TOMAR UNA (1) CAPSULA ANTES 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:	H87

INFORMACION NUTRIMENTAL

Información nutrimental por porción:

Supplement Facts Información Nutrimental		
Serving Size: 1 Capsule (0,04oz.) / Por Porción: 1 Cápsula (1,2g) Servings per container: / Porciones por caja: 30		
Product Producto **BIORE-DUPRO®**	Per 100g Por 100g	Amount per Serving Por Porción
Calories / Contenido Energético kJ (kcal)	1 659,66 (390,77)	7,47 (1,76)
Proteins g / Proteínas g	13,90	0,06
Fats (Lipids) g 0.0 g of which saturated fat Grasas (Lípidos) g de las cuales 0,0 g de grasa saturada	0,89	0,00
Carbohidrates (Hydrates of Carbon) g of which 0.00 g sugars Carbohidratos (Hidratos de Carbono) g de los cuales 0,00g de azúcares	81,79	0,37
Dietary Fiber g / Fibra dietética g	0,00	0,00
Sodium / Sodio	0,31	0,00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Envase Primario

Descripción:	BLISTER
Dimensiones del envase:	
Alto:	6.8 CM
Ancho:	9.3 CM
Largo:	9.3 CM
Peso:	0.01
Número de rosca de la tapa:	NO APLICA
Material del envase:	PVC
Color del envase:	NATURAL
Color de la tapa:	NO APLICA
Otros componentes:	ALUMINIO

Envase Secundario

Descripción:	CAJA
Dimensiones del envase:	
Alto:	14 CM
Ancho:	3 CM
Largo:	10 CM
Peso:	0.012 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:	0.060 G

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo:	216 PZ
Descripción del empaque colectivo:	CAJA CORRUGADA
Alto:	18 CM
Ancho:	26 CM
Largo:	37.5 CM
Peso:	0.293 G
Arte del empaque:	NO APLICA
Material del envase:	CARTON CORRUGADO
Peso total del empaque colectivo lleno del producto:	3.315 KG

INGREDIENTES

Ingredientes:

ACEITE DE FASEOLAMINA (*Phaseolus vulgaris* L.)

Información de los principales ingredientes:
Los hidratos de carbono o carbohidratos son los compuestos orgánicos más abundantes de la biosfera y a su vez los más diversos. Normalmente se los encuentra en las partes estructurales de los vegetales y también en los tejidos animales, como glucosa o glucógeno. Estos sirven como fuente de energía para todas las actividades celulares vitales.

Aportan 4 kcal/gramo al igual que las proteínas y son considerados nutrimentos energéticos al igual que las grasas. Los podemos encontrar en una innumerable cantidad y variedad de alimentos y cumplen un rol muy importante en el metabolismo. Por eso deben tener una muy importante presencia de nuestra alimentación diaria.

El exceso de carbohidratos y las subidas y bajadas de glucosa terminan desequilibrando nuestra insulina y los niveles de serotonina. Cada vez necesitamos comer más carbohidratos para notar un subidón de glucosa y con ello de energía y de ánimo.

La consecuencia habitual es que nos pasamos el día con un sentimiento de insatisfacción, hambre, y culpabilidad por no poder controlarnos.

Evidentemente, terminamos por engordarnos, no ir al baño, tener cada vez más ataques de ansiedad y “fabricando” colesterol por un mal metabolismo de los hidratos de carbono (y de las grasas que llevan los dulces).

En general, la dieta de los países industrializados es muy alta en carbohidratos. Sobretodo de glúcidos simples como pueden ser los monosacáridos y los disacáridos. La ingesta de hidratos de carbono y el exceso de azúcar está relacionada con enfermedades como la obesidad, la caries dental y la diabetes.

Pero no sólo afecta la rápida subida de azúcar sino también la fuerte caída del mismo azúcar en la sangre que hace que las personas en poco tiempo se sientan más cansados y tengan menos concentración. A parte de que hace que rápidamente empiece esa sensación de hambre que hace comer más de la cuenta. Por eso se relaciona con la obesidad.

El "ACEITE DE FASEOLAMINA" es una sustancia (proteína), clínicamente comprobada, que dificulta la digestión e impide la absorción de cierta parte de los carbohidratos complejos (nutrientes de alto contenido energético que abundan en algunos alimentos como el arroz, el maíz, el trigo, el pan, la pasta, las galletas, las patatas y las legumbres) que contienen los alimentos.

Según algunos estudios, contribuye, a su vez, a la reducción de los triglicéridos en la sangre, en torno a un 10%.

El funcionamiento de la faseolamina consiste en inhibir la acción de la enzima alfa-amilasa, que es producida por el páncreas y liberada en el intestino delgado cuando el organismo detecta la presencia del alimento; es la encargada de digerir los carbohidratos complejos, con lo cual, repercute en una menor ingesta de calorías. Dicho esto, se nos plantea el interrogante de si la faseolamina es realmente eficaz para perder peso.

Según estudios realizados, podemos afirmar que sí puede resultar beneficiosa para ayudar a adelgazar a aquellas personas con dietas alimenticias de alto contenido en almidón, ya que se he comprobado que es capaz de reducir la absorción de calorías que provienen del almidón hasta en un 66%.

(Fuente: http://muyenforma.com/faseolamina-eficaz-para-adelgazar.html)