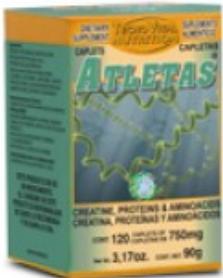


CLAVE DEL PRODUCTO: 8530

GENERALIDADES

Comercializador: Tecnobotánica de México
Tipo de documento: Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento: 2018-11-23

Imagen del producto:



Clave del producto:	8530
Número de código de barras del producto:	7501600185300
Denominación del producto:	CREATINA, PROTEÍNAS Y AMINOÁCIDOS
Marca:	ATLETAS ®
Fabricante:	FITOCEUTICOS, SA DE CV
Categoría del producto:	NUTRICION- DEPORTIVA Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto:	120 caplets.
Unidad de medida:	3,17 oz.
Estado físico:	Capletas
Contenido neto por cada dosis:	750 mg.
Vía de uso o administración:	ADMINISTRACION ORAL
Instrucciones para su uso consumo:	TOMAR DOS (2) CAPLETAS 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

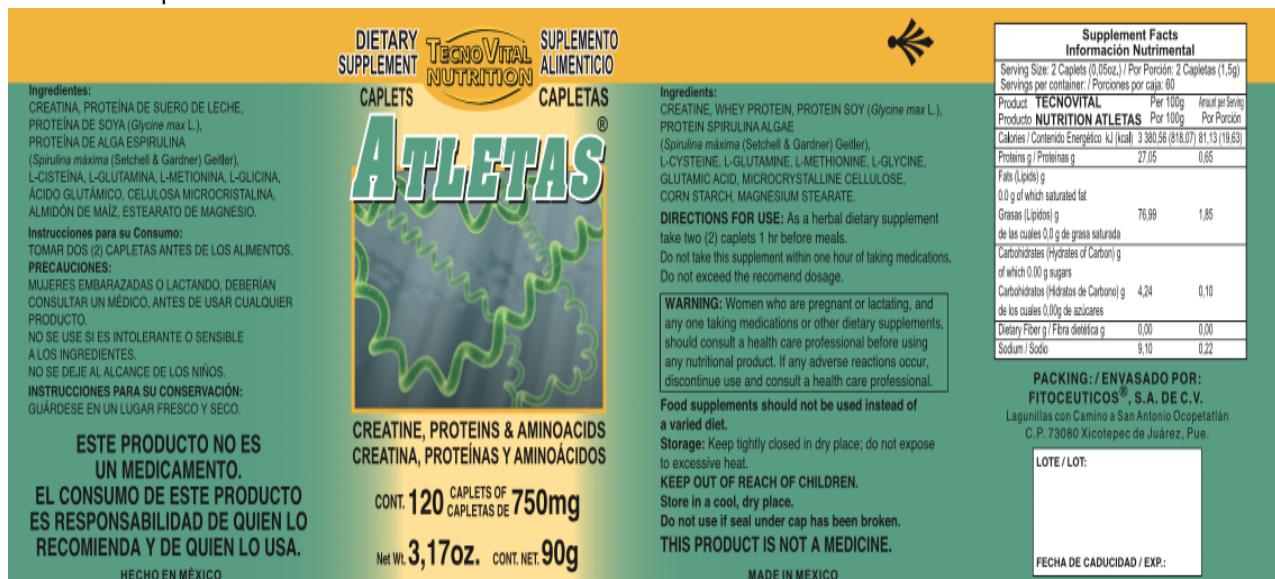
Información nutrimental por porción:

Supplement Facts Información Nutrimental		
Serving Size: 2 Caplets (0,05oz.) / Por Porción: 2 Capletas (1,5g)		
Servings per container:	60	
Product TECNOVITAL	Per 100g	Amount per Serving
Producto NUTRITION ATLETAS	Por 100g	Por Porción
Calories / Contenido Energético kJ (kcal)	3 380,56 (818,07)	81,13 (19,63)
Proteins g / Proteínas g	27,05	0,65
Fats (Lipids) g		
0,0 g of which saturated fat		
Grasas (Lípidos) g	76,99	1,85
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	4,24	0,10
de los cuales 0,00g de azúcares		
Dietary Fiber g / Fibra dietética g	0,00	0,00
Sodium / Sodio	9,10	0,22

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Envase Primario

Descripción:	FRASCO
Dimensiones del envase:	
Alto:	10.7 CM
Ancho:	6 CM
Largo:	6 CM
Peso:	0.028 G
Número de rosca de la tapa:	R-38
Material del envase:	POLIETILENO
Color del envase:	BLANCO
Color de la tapa:	BLANCA
Otros componentes:	NO APLICA
Arte de la etiqueta:	



Peso unitario del producto terminado en gramos: 0.160 g

Envase Secundario

Descripción:	CAJA
Dimensiones del envase:	
Alto:	10.9 CM
Ancho:	6.7 CM
Largo:	6.7 CM
Peso:	0.016 G
Material del envase:	CARTULINA SULFATADA
Especificaciones del holograma:	HOLOGRAMA DE 15 MM TECNO BOTANICA

Supplement Facts Información Nutritiva		
Serving Size: 2 Caplets (0.650g) / Por Porción: 2 Capletas (1.5g)		
Servings per container: / Porciones por caja: 60		
Product: TECNOVITAL Per 100g / Por Porción		
Calories / Contenido Energético: kJ (kcal) 3 380.56 (816.07) 81,13 (19.63)		
Protein g / Proteínas g 27.05 0.65		
Fats (Lipids) g 0.0 g of which saturated fat 0.0 g		
Grasses (Lipidos) g 76.99 1.85		
de los cuales 0.0 g de grasa saturada		
Carbohydrates (Hidratos de Carbono) g 4.24 0.10		
of which 0.00 g sugars		
Dietary Fiber g / Fibra dietética g 0.00 0.00		
Sodium / Sodio 9.10 0.22		

PACKING: / ENVASADO POR: FITOCEUTICOS® S.A. DE C.V. Lagunillas con Camino a San Antonio Ocotépetlán C.P. 73080 Xicotépec de Juárez, Pue.
LOTE / LOT:
FECHA DE CADUCIDAD / EXP.:

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo:	96 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:	16.340 KG

INGREDIENTES

Ingredientes:

CREATINA

PROTEÍNA DE SUERO DE LECHE

PROTEÍNA DE SOYA (Glycine max L.)

PROTEÍNA DE ALGA ESPIRULINA (Spirulina maxima (Setchll & Gardner) Geitler)

L-CISTEÍNA

L-GLUTAMINA

L-METIONINA

L-GLICINA

ÁCIDO GLUTÁMICO

Información de los principales ingredientes:

Cuando consumimos proteínas, se produce un incremento de la concentración de aminoácidos en sangre, a medida que aumentan estos niveles, aumenta la síntesis proteica.

En el caso de los aminoácidos a nivel intramuscular, a diferencia de los del plasma, no se ha demostrado su relación con la síntesis proteica, de hecho, en el punto más alto de la síntesis proteica la concentración de aminoácidos a nivel muscular era más bajo de lo normal, por lo que se concluye que el punto clave para la síntesis proteica es saturar al cuerpo.

La ingesta de proteínas también regula la expresión de los genes implicados en la reparación y remodelación de elementos estructurales, contráctiles, y metabólicos.

La combinación de ambos efectos moleculares pueden favorecer la adaptación del músculo esquelético al ejercicio de larga duración. Por lo tanto, es importante establecer la dosis de proteína o aminoácidos que más estimula la síntesis de proteínas musculares después del ejercicio de resistencia.

La síntesis de proteína muscular juega un papel importante en la adaptación o la recuperación de la mayoría de las series de ejercicios, abarcando la síntesis de nuevo tejido miofibrilar en respuesta al ejercicio de fuerza, la reparación de tejido dañado, y la síntesis de proteínas sarcoplasmáticas y mitocondrial en respuesta al ejercicio de resistencia o intermitente de alta intensidad.

En el período inmediatamente después del ejercicio, hay un aumento sustancial en las tasas de síntesis de proteínas musculares, especialmente en individuos entrenados, que pueden persistir hasta por lo menos 24 h después.

Aunque el ejercicio reduce el grado de balance proteico negativo que se producen entre las comidas, la respuesta sigue siendo negativa a menos que el deportista consuma una fuente de proteína, o más específicamente, aminoácidos esenciales.

La "PROTEÍNA DE SUERO DE LECHE" es la parte líquida de la leche, que se separa durante la producción de queso. La leche contiene dos tipos principales de proteína: la caseína (80 %) y la proteína de suero (20 %).

La proteína de suero se encuentra en la parte acuosa de la leche. Cuando se produce el queso, la grasa de la leche se coagula y el suero se separa como subproducto.

El líquido que muchas veces se ve flotando encima de un yogur apenas se abre el pote es suero de leche. Los fabricantes de queso solían descartarlo antes de descubrir su valor comercial.

Luego de separarse durante la fabricación de queso, el suero pasa por una serie de pasos para convertirse en lo que se conoce como proteína de suero de leche: un polvo que se agrega a batidos y barras de proteína.

Numerosos estudios muestran que puede ayudar a incrementar la fuerza física, ganar músculo y perder cantidades significativas de grasa corporal.

Sin embargo, el suero de leche es mucho más que proteína. Hay toneladas de otros nutrientes en su interior, con potentes efectos biológicos.

(Fuente: <https://nutricionsinmas.com/para-que-sirve-la-proteina-del-suero-de-la-leche/>)