CLAVE DEL PRODUCTO: 2215
GENERALIDADES

Comercializador:	Tecnobotánica de México
Tipo de documento:	Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento:	2018-11-27
Imagen del producto:	
Clave del producto:	2215
Número de código de barras del producto:	7501600122152
Denominación del producto:	CÁPSULAS DE LEVADURA DE CERVEZA
Marca:	PROLEVADURA ®
Fabricante:	FITOCEUTICOS, SA DE CV
Categoría del producto:	NUTRICION- DEPORTIVA Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto:	150 cps.
Unidad de medida:	2,38 oz
Estado físico:	Cápsulas
Contenido neto por cada dosis:	450 MG
Via de uso o administración:	ADMINISTRACION ORAL
Instrucciones para su uso consumo:	TOMAR DOS (2) CAPSULA ANTES DE LOS ALIMENTOS TRES VECES AL DIA.
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:

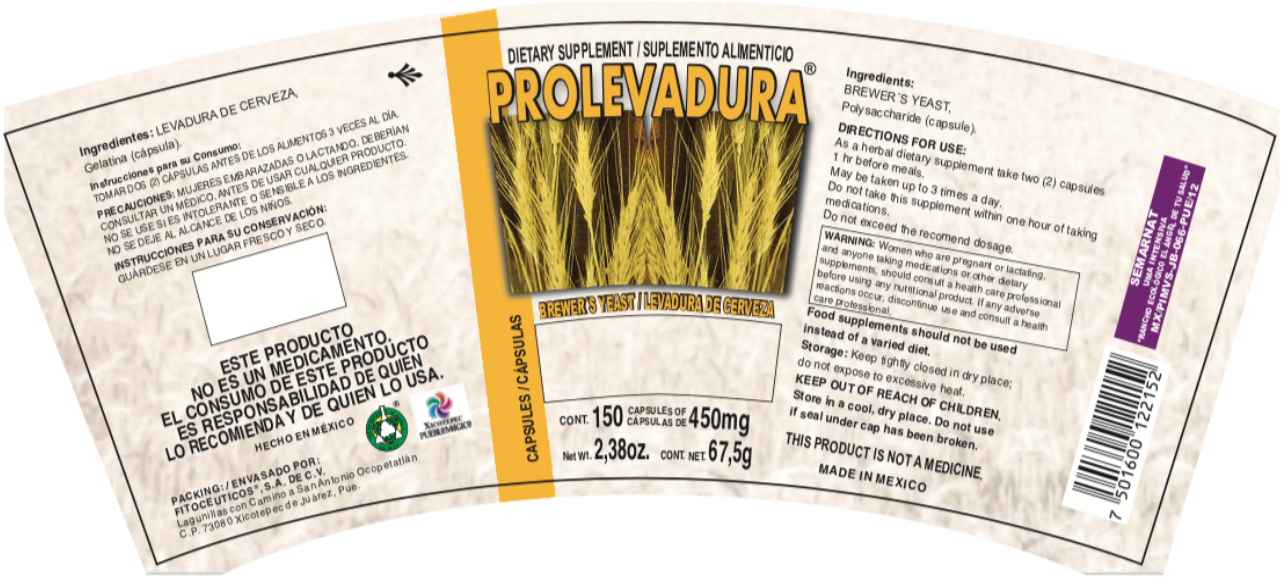
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Envase Primario

Descripción:	VASO
Dimensiones del envase:	
Alto:	9.5 CM
Ancho:	8.2 CM
Largo:	5.5 CM
Peso:	0.024 G
Número de rosca de la tapa:	R-80 mm
Material del envase:	POLIPROPILENO
Color del envase:	NATURAL
Color de la tapa:	NATURAL
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 15 MM TECNO BOTANICA



Peso unitario del producto terminado en gramos:	0.085 G

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo:	144 PZ
Descripción del empaque colectivo:	CAJA TIPO HUEVO CORRUGADA
Alto:	32.5 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:	10.180 KG

INGREDIENTES

Ingredientes:

LEVADURA DE CERVEZA

Información de los principales ingredientes:
Las proteínas son moléculas orgánicas de gran tamaño que están formadas por largas cadenas de unos compuestos químicos denominados aminoácidos. Éstos pueden combinarse en cualquier orden y repetirse de cualquier forma.

Teniendo en cuenta que una proteína media está formada por entre 100 y 200 aminoácidos, el número de posibles combinaciones resultante es enorme. En lo que se refiere a las proteínas humanas, están formadas por 20 aminoácidos, de los que 8 son esenciales.

Nuestro organismo no puede formar por sí mismo estos últimos, por lo que es necesario obtenerlas diariamente a través de los alimentos.

Cada especie animal o vegetal está formada por su propio tipo de proteínas, incompatibles con las de otras especies. Lo que provoca que nuestro organismo no sea capaz de asimilar directamente las proteínas que obtiene de los alimentos.

Para poder absorberlas y utilizarlas, es necesario que durante la digestión, y de la mano de diversos enzimas y jugos gástricos, las descomponga previamente en sus componentes más sencillos, los aminoácidos.

Una vez hecho esto, dichos elementos básicos pasan a la sangre y se distribuyen por los tejidos. Es ahí donde se combinan con otros aminoácidos procedentes de proteínas que se han ido degradando y forman otras nuevas, de un tipo o de otro según las necesidades del momento.

Los deportistas que se someten a un duro programa de entrenamiento necesitan una mayor cantidad de proteínas que aquéllos que llevan una vida sedentaria. Sin embargo, la diferencia entre las necesidades proteicas de ambos no es tan grande como se acostumbra a creer.

Según diferentes estudios, la cantidad recomendada para los que practican deportes de resistencia aeróbica se sitúa entre los 1,2 y 1,4 gramos por kilo y día, y aumenta ligeramente para aquéllos que tienen un gasto energético extremo, como los maratonianos.

La “LEVADURA DE CERVEZA” se utiliza para obtener cerveza a partir de la malta. Debido a su gran riqueza nutricional, nos puede ayudar a enriquecer enormemente nuestra dieta. Es muy rica en proteínas (entre el 45-60% de su peso) de alto valor biológico.

Aunque no puede considerarse como aporte único de proteínas, debido a las pequeñas cantidades a las que se consume, sí puede usarse como complemento a la dieta, especialmente para los corredores vegetarianos.

Debido a su composición en aminoácidos esenciales, puede usarse antes y después de los entrenamientos como suplemento de aminoácidos para mejorar el balance de proteínas.

La levadura de cerveza es muy rica en vitaminas del grupo B. Los deportistas tienen unas necesidades aumentadas de estas vitaminas, ya que son fundamentales para poder metabolizar bien los hidratos de carbono, las proteínas y las grasas

Todas estas cualidades nutricionales hacen de la levadura de cerveza un complemento ideal para los deportistas.

(Fuente: http://blogs.runners.es/nutricion/2012/05/23/suplementacion-natural-para-deportistas-i/)