CLAVE DEL PRODUCTO: 8651
GENERALIDADES

Comercializador:	Tecnobotánica de México
Tipo de documento:	Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento:	2018-11-17
Imagen del producto:	
Clave del producto:	8651
Número de código de barras del producto:	7501600186512
Denominación del producto:	ALCACHOFA
Marca:	BIOALCACHOFA ®
Fabricante:	FITOCEUTICOS, SA DE CV
Categoría del producto:	SISTEMA BILIAR Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto:	100 tabs.
Unidad de medida:	1,76 oz.
Estado físico:	Tabletas
Contenido neto por cada dosis:	500 mg.
Via de uso o administración:	ADMINISTRACION ORAL
Instrucciones para su uso consumo:	TOMAR DOS (2) TABLETAS 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:	U2

INFORMACION NUTRIMENTAL

Información nutrimental por porción:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Envase Primario

Descripción:	FRASCO
Dimensiones del envase:	
Alto:	8.2 CM
Ancho:	4.5 CM
Largo:	NO APLICA
Peso:	0.015 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

Envase Secundario

Descripción:	CAJA
Dimensiones del envase:	
Alto:	8.3 CM
Ancho:	4.7 CM
Largo:	4.7 CM
Peso:	0.006 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:	0.075 G

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo:	288 PZ
Descripción del empaque colectivo:	CAJA TIPO HUEVO CORRUGADA
Alto:	38 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:	20.100 KG

INGREDIENTES

Ingredientes:

ALCACIL-PLANTA (*Cynara scolymus,* L.)

Información de los principales ingredientes:
La digestión es la forma que tiene nuestro organismo de asimilar los nutrientes que se encuentran en los alimentos que consumimos. Por este motivo es importante que el proceso digestivo sea correcto, ya que una las malas digestiones nos pueden traer algún que otro quebradero de cabeza.

Una mala digestión suele estar acompañada de una mala absorción de los alimentos. Las paredes que recubren nuestro aparato digestivo suelen estar en malas condiciones, lo que nos lleva a una pésima asimilación de los alimentos.

Esto nos va a llevar a no aprovechar al máximo los nutrientes que nos brindan los alimentos, y por lo tanto poder sufrir algún que otro problema derivado de esta situación.

La digestión comienza en la boca, cuando masticamos los alimentos y los ensalivamos. Es importante masticar bien para facilitar la digestión a nuestro estómago.

El segundo lugar de la digestión es el estómago donde los alimentos son sometidos a los jugos gástricos que van a descomponerlos en nutrientes que pasarán a la sangre a través del intestino, que es la última fase de la digestión y a través de donde asimilamos todos los nutrientes que nos facilitan los alimentos.

Una mala asimilación de los alimentos por parte de algunos de estos órganos que intervienen en la digestión traerá consigo numerosas consecuencias para nuestro organismo, ya que será el detonante de varias y diversas enfermedades y anomalías que pueden trastocar nuestra salud.

Digerir mal las proteínas puede traer consigo enfermedades como el asma, alergias, colon irritable, anemia, falta de vitamina B12. Esta mala asimilación se debe a la falta de nutrientes como la pepsina, falta de enzimas pancreáticas.

La mala digestión de las grasas puede venir acompañada de trastornos como la fibrosis quística o la mala asimilación de ácidos grasos esenciales necesarios en la actividad celular, así como una falta de vitamina A que tantos problemas puede acarrearnos a largo plazo.

Esta mala asimilación de las grasas suele deberse a una falta de enzimas pancreáticas, así como un deficiente funcionamiento de la bilis, que es la encargada de digerir las grasas.

La "ALCACIL" (Cynara scolymus, L.) es aperitivo, estimula el apetito. Disminuye el exceso de ácido clorhídrico en el estómago con lo que alivia la acidez y la pesadez de las malas digestiones.

Otra de sus ventajas es que nos ayuda a regular el estreñimiento y las diarreas. Asimismo, la alcachofa alivia la acidez de estómago y elimina dolores, distensiones y molestias.

Nos aporta un sinfín de vitaminas y minerales: magnesio, potasio, sodio, hierro, vitamina A, vitaminas B, transforma el azúcar en energía. Es, sin duda, una hortaliza más que básica para nuestra dieta diaria.

(Fuente: https://mejorconsalud.com/10-razones-para-tomar-alcachofa/)