

CLAVE DEL PRODUCTO: 2111

GENERALIDADES

Comercializador: Tecnobotánica de México
Tipo de documento: Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento: 2018-11-27

Imagen del producto:



Clave del producto: 2111
Número de código de barras del producto: 7501600121117
Denominación del producto: CÁPSULAS DE OMEGA-3
Marca: FORTOVIT-3®
Fabricante: FITOCEUTICOS, SA DE CV
Categoría del producto: SISTEMA CIRCULATORIO 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	FORTOVIT-3®	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	0,89	0,00
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	81,79	0,37
de los cuales 0,00g de azúcares		
Dietary Fiber g / Fibra dietética g	0,00	0,00
Sodium / Sodio	0,31	0,00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Envase Primario		Envase Secundario	
Descripción:	BLISTER	Descripción:	CAJA
Dimensiones del envase:		Dimensiones del envase:	
Alto:	6.8 CM	Alto:	14 CM
Ancho:	9.3 CM	Ancho:	3 CM
Largo:	9.3 CM	Largo:	10 CM
Peso:	0.016 G	Peso:	0.012 G
Número de rosca de la tapa:	NO APLICA	Material del envase:	CARTULINA SULFATADA
Material del envase:	PVC	Especificaciones del holograma:	
Color del envase:	NATURAL		
Color de la tapa:	NO APLICA		
Otros componentes:	ALUMINIO		
Arte de la etiqueta:			



Peso unitario del producto terminado en gramos: 0.060 G

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo:	50 PZ
Descripción del empaque colectivo:	CAJA CORRUGADA
Alto:	18 CM
Ancho:	26 CM
Largo:	36 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:

ACEITES DE:

SALMÓN

PEZ AZUL PLATEADO

ARENQUE

BACALAO RODABALLO

LECITINA DE SOYA (Glycine max L.)

Información de los principales ingredientes:

Los triglicéridos, también llamados triacilglicéridos o trigliceroles, son un tipo de grasa que se encuentra en la sangre. Las grasas son depósitos de las calorías adicionales que el cuerpo obtiene al comer, ya que el cuerpo utiliza las calorías necesarias y el resto las almacena en forma de grasas.

Los triglicéridos pasan a la sangre desde los órganos, hígado e intestino, siendo transportados por unas proteínas: las lipoproteínas, encargadas de trasladar el colesterol y otras sustancias grasas a través de la sangre.

Cuando los triglicéridos son altos aumenta el riesgo cardiovascular. También puede aumentar la propensión a sufrir sobrepeso, diabetes o problemas en hígado o riñones. Por ello, es importante mantener los triglicéridos en intervalos normales.

Un sencillo análisis de sangre mide exactamente la cifra de triglicéridos en sangre.

Nivel de triglicéridos

Si las cifras superan los 500 mg/dl, se considera que los niveles de triglicéridos son muy alto y puede causar una pancreatitis aguda.

De 200 a 499 mg/dl estamos ante cifras elevadas y se consideran un factor de riesgo cardiovascular.

El nivel deseable sería menor de 150 mg/dl.

Los factores que pueden aumentar el nivel de triglicéridos son:

Sobrepeso y obesidad.

Con la edad puede aumentar los niveles de triglicéridos.

Herencia genética, es decir tener familiares con triglicéridos altos.

Fumar y el consumo excesivo de alcohol.

Realizar poca actividad física (sedentarismo).

Algunas enfermedades como, la diabetes, hipotiroidismo, enfermedades renales y hepáticas están asociadas a altos niveles de triglicéridos. Además, algunos medicamentos pueden causar el aumento en los triglicéridos como, los anticonceptivos, los esteroides y los diuréticos (utilizados para eliminar el exceso de agua en el organismo mediante la orina).

Por otro lado, las mujeres después de la menopausia y los diabéticos deben tener especial cuidado.

El "OMEGA 3" ha tenido que ver en la prevención de síntomas de hipertensión arterial y triglicéridos en sangre. Promueve a su vez la presencia de HDL o colesterol bueno, necesario para nuestro organismo porque contrarresta el efecto nocivo de las grasas saturadas.

Los omega-3 son un tipo de ácidos grasos poliinsaturados, cuya fuente principal se encuentra en los animales marinos (pescado azul y marisco), algunos aceites de origen vegetal y los frutos secos, en especial las nueces.

Estos ácidos grasos de cadena larga constituyen un nutriente esencial en la dieta y se ha demostrado, en múltiples estudios epidemiológicos, experimentales y ensayos clínicos, su pluripotencialidad ejerciendo una amplia gama de efectos biológicos beneficiosos. Estas características, junto con ser el componente de la dieta que más se ha perdido durante la evolución en los hábitos de vida del hombre, puede inducir a pensar que la ausencia de ácidos grasos omega-3 en nuestra dieta tenga una relación directa con el aumento de enfermedades cardiovasculares. No en vano, este tipo de patologías son una de las principales causas de muerte en el mundo.

(Fuente: <http://www.nutriactual.com/beneficios-omega-3/>)