CLAVE DEL PRODUCTO: 7111
GENERALIDADES

Comercializador:	Tecnobotánica de México
Tipo de documento:	Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento:	2018-11-26
Imagen del producto:	
Clave del producto:	7111
Número de código de barras del producto:	7501600171112
Denominación del producto:	NOPAL Y LINAZA DEL CANADÁ
Marca:	DIGERISCO ®
Fabricante:	FITOCEUTICOS, SA DE CV
Categoría del producto:	SISTEMA DIGESTIVO Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto:	250 grs.
Unidad de medida:	8,82 oz.
Estado físico:	Granulado
Contenido neto por cada dosis:	NO APLICA
Via de uso o administración:	ADMINISTRACION ORAL
Instrucciones para su uso consumo:	AGREGAR DOS (2) CUCHARADAS SOPERAS A UN (1) VASO CON AGUA.
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:	CTG

INFORMACION NUTRIMENTAL

Información nutrimental por porción:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Envase Primario

Descripción:	FRASCO
Dimensiones del envase:	
Alto:	12.3 CM
Ancho:	7 CM
Largo:	7 CM
Peso:	0.045 G
Número de rosca de la tapa:	R-70
Material del envase:	POLIETILENO
Color del envase:	BLANCO
Color de la tapa:	BLANCA
Otros componentes:	NO APLICA

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

Arte de la etiqueta:

Peso unitario del producto terminado en gramos:	0.304 G

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo:	54 PZ
Descripción del empaque colectivo:	CAJA TIPO HUEVO CORRUGADA
Alto:	28 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:	17.390 KG

INGREDIENTES

Ingredientes:

NOPAL-PLANTA(Opuntia ficus-indica (L.) 1768 Mill.)

LINAZA-SEMILLA (Linum usitatissimum L.)

AMARANTO-SEMILLA (Amaranthus hypochondriacus L.)

MAÍZ AZUL-SEMILLA (Zea mays L.)

GERMEN DE TRIGO (Triticum aestivum, L.)

TAMARINDO-FRUTO (Tamarindus indicus, L.)

LECHE DE SOYA

Información de los principales ingredientes:
La hiperacidez estomacal (hiperacidez) es la producción de grandes cantidades de ácido en la mucosa gástrica. Aparece dentro del cuadro clínico de diversas enfermedades y puede causar molestias características.

Los pacientes que sufren de hiperacidez estomacal suelen quejarse a menudo de síntomas como la sensación de pesadez, eructos ácidos, acidez de estómago, dolor de estómago o náuseas.

Las causas de la hiperacidez estomacal son muy variadas. El consumo de cafeína, nicotina, o una alimentación poco sana y el estrés son ejemplos de causas de esta dolencia.

Las encargadas de producir ácido gástrico son unas células especiales denominadas células de revestimiento, que son ácidos clorhídricos (HCl).

El ácido gástrico cumple importantes funciones: eliminar los patógenos de enfermedades ingeridos con los alimentos, por ejemplo. Además, el entorno de acidez gástrica es imprescindible para que las enzimas de la digestión puedan disociar óptimamente el alimento.

Por eso, las células de revestimiento no vierten la misma cantidad de ácido gástrico de forma continuada sino que reaccionan según determinados estímulos que tienen que ver con la ingesta de alimentos; así es como estimulan la formación de ácido a través, por ejemplo, de la vista o el olor de la comida, del estiramiento de la pared estomacal por el bolo alimenticio o la proteína ya contenida e ingerida ahí. En estos procesos los impulsos nerviosos y las hormonas tienen un importante papel. Por lo general, si el contenido de ácido se modifica brevemente, esto no suele afectar al estómago. Sin embargo, una duradera hiperacidez, a menudo unida a una infección de la mucosa gástrica provocada por la bacteria Helicobacter pylori puede estropear el estómago (provocando, por ejemplo, una gastritis o una úlcera gástrica) o seccionar el intestino delgado (úlcera de duodeno).

También en el caso de un contacto excesivo del esófago con ácidos gástricos (en el caso de una enfermedad por reflujo, por ejemplo) puede provocar un deterioro de la mucosa gástrica. Este es el motivo por el cual en el tratamiento de las enfermedades gastrointestinales adquieren una gran importancia los medicamentos que paralizan la producción de ácido gástrico y con ello la hiperacidez estomacal (inhibidores de la bomba de protones).

La "RAÍZ DE NOPAL" (Opuntia Sp.) tiene mucha fibra por lo que ayuda a regular la digestión; contiene vitaminas A, C , K, B2 y B6; posee calcio, potasio, magnesio y manganeso y es fuente de fitoquímicos y polisacáridos.

Dentro de los beneficios que el nopal otorga a la salud están: favorece la digestión y regula el metabolismo, ayuda en las dietas para bajar de peso, combate y previene la gastritis y la inflamación.

(Fuente: http://despertarensalud.cl/superalimentos/nutricion-segun-enfermedad/nopal-para-tratar-gastritis-y-ulceras/)