

# CLAVE DEL PRODUCTO: 2601

## GENERALIDADES

Comercializador: Tecnobotánica de México  
Tipo de documento: Ficha técnica  
Fecha de elaboración del documento: 2018-11-21

Imagen del producto:



Clave del producto: 2601  
Número de código de barras del producto:  
Denominación del producto: CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO  
Marca: SUAVICAF®  
Fabricante: RANCHO ECOLÓGICO DE RU SALUD, SA DE CV  
Categoría del producto:  
Contenido neto: 500g  
Unidad de medida:  
Estado físico: Café molido  
Contenido neto por cada dosis:  
Vía de uso o administración:  
Instrucciones para su uso consumo:  
Instrucciones para su preparación:  
Precauciones:  
Necesidades de refrigeración: SI  
Instrucciones para su conservación:  
Clave de producto SAT:  
Unidad de medida SAT:

## INFORMACION NUTRIMENTAL

Información nutrimental por porción:

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

## Envase Primario

Descripción:  
Dimensiones del envase:  
Alto:  
Ancho:  
Largo:  
Peso:  
Número de rosca de la tapa:  
Material del envase:  
Color del envase:  
Color de la tapa:  
Otros componentes:  
Arte de la etiqueta:



Peso unitario del producto terminado en gramos:

## Envase Secundario

Descripción:  
Dimensiones del envase:  
Alto:  
Ancho:  
Largo:  
Peso:  
Material del envase:  
Especificaciones del holograma:



## Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo:  
Descripción del empaque colectivo:  
Alto:  
Ancho:  
Largo:  
Peso:  
Arte del empaque:  
Material del envase:  
Peso total del empaque colectivo lleno del producto:

# INGREDIENTES

Ingredientes:

## CAFÉ

Información de los principales ingredientes:

Los trastornos del intestino llamados funcionales son un grupo de desórdenes asociados con síntomas del tracto digestivo bajo en los cuales las investigaciones médicas realizadas no demostraron una causa orgánica o sea una alteración de las estructuras del organismo

Se incluyen en este grupo de afecciones el Síndrome del intestino irritable (SII), diarreas funcionales, constipación funcional y distensión abdominal funcional. El SII afecta entre el 5 y el 20% de la población general y probablemente sea la causa más frecuente de consulta al gastroenterólogo.

Los trastornos funcionales son más comunes en mujeres que en varones y suelen disminuir con la edad, a pesar que muchas personas mayores también los padecen. Estas afecciones tienen un gran impacto económico y social por su alta prevalencia y características crónicas y recurrentes.

Además de los síntomas a nivel gastrointestinal también están vinculadas con diversas somatizaciones extraintestinales como ser dolor de espalda, cefalea y síntomas genitourinarios entre otros.

El movimiento de la comida a través del intestino se produce por una compleja serie de acciones en órganos específicos, cada uno de ellos con funciones diferentes. La coordinación de la motilidad y sensibilidad del intestino se basa en factores químicos y neurológicos; en varios trastornos gastrointestinales se verificaron alteraciones en la funcionalidad de este sistema que se reflejan en síntomas de diversa índole.

El esófago moviliza el alimento hacia el estómago; la función del esfínter esofágico inferior es esencial para evitar el reflujo gastroesofágico.

En respuesta a la ingestión de alimentos, la acomodación gástrica es un reflejo importante ya que se asocia con menor tono gástrico y mayor adaptabilidad del estómago, con lo cual se facilita la ingestión de grandes cantidades de líquidos o sólidos sin que aparezcan síntomas o reflejo de vómito.

Mientras que el estómago proximal actúa esencialmente como un reservorio funcional, el órgano distal es responsable de triturar y mezclar el contenido gástrico de manera tal de prepararlo para su paso al intestino.

El vaciado gástrico es un proceso complejo influido por varios factores, entre ellos las características de los alimentos, hormonas, nervios, músculos y resistencia funcional del duodeno.

La sensibilidad visceral es otro aspecto importante de la función intestinal. Además del papel esencial del nervio vago, la estructura global de las vías involucradas en la sensibilidad visceral es similar a la de la sensibilidad somática.

Las vías ascendentes llevan estimulación aferente a centros cerebrales rudimentarios que permiten discriminar componentes afectivos y sensoriales. Las vías descendentes eferentes sirven para modular la actividad neuronal aferente.

El tostado del grano del "CAFÉ ORGÁNICO" favorece la producción de N-MTP, por lo que cuanto más oscuro lo consumamos, más nos lo agradecerá nuestro estómago.

(Fuente: <https://omicron.elespanol.com/2016/04/mejor-cafe-para-el-estomago/>)