

CLAVE DEL PRODUCTO: 2607

GENERALIDADES

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

Imagen del producto:



Clave del producto: 2607
Número de código de barras del producto: 7501600126075
Denominación del producto: CAFÉ BLANCO CON JENGIBRE
Marca: ULTRANATURA®
Fabricante: GREEN HARVEST, SA DE CV
Categoría del producto: NUTRICION- DEPORTIVA Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto: 300 gr.
Unidad de medida: 10,5 oz
Estado físico: Soluble Decafeinado
Contenido neto por cada dosis: 30 G
Vía de uso o administración: ADMINISTRACION ORAL
Instrucciones para su uso consumo: AGREGAR UN SOBRE EN UN (1) VASO CON AGUA FRIA O CALIENTE
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: 50201700
Unidad de medida SAT: XTC

INFORMACION NUTRIMENTAL

Información nutrimental por porción:

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la porción	4g
porciones por sobre	7.5
porciones por caja	75
Composición media por porción	4g
Contenido energético	90kj (22kcal)
Proteínas	0.07g
Lípidos	1,29g
Grasa saturada	1,2g
Grasa monoinsaturada	0,06g
Grasa poliinsaturada	0,02g
Ácidos grasos trans	0,01g
Colesterol	0,0mg
Hidratos de carbono	2.4g
Fructuosa	0,31g
Sacarosa	0,0g
Lactosa	0,0g
Fibra dietética	2,09g
Sodio	4mg

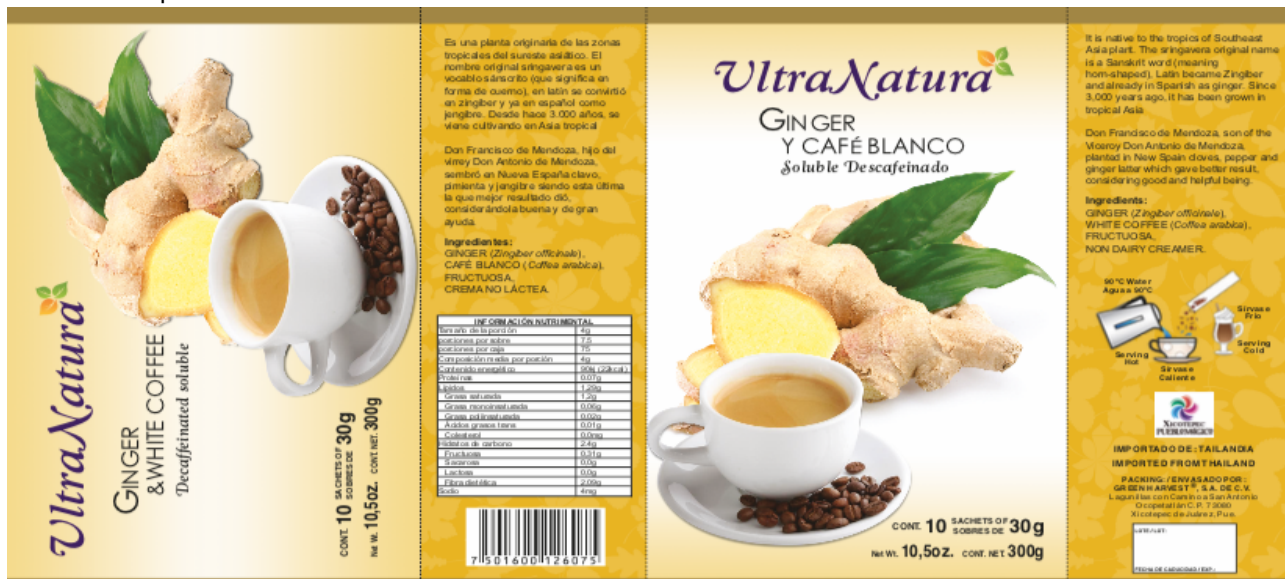
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Envase Primario

Descripción: SOBRE
Dimensiones del envase:
Alto: 16 CM
Ancho: 4 CM
Largo: 4 CM
Peso: 0.002 G
Número de rosca de la tapa: NO APLICA
Material del envase: LAMINADA
Color del envase: PLATA
Color de la tapa: NO APLICA
Otros componentes: NO APLICA
Arte de la etiqueta:

Envase Secundario

Descripción: CAJA
Dimensiones del envase:
Alto: 17 CM
Ancho: 11 CM
Largo: 6 CM
Peso: 0.026 G
Material del envase: CARTULINA SULFATADA
Especificaciones del holograma: HOLOGRAMA DE 15 MM
TECNO BOTANICA



Peso unitario del producto terminado en gramos: 0.355 G

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo: 25 PZ
Descripción del empaque colectivo: CAJA TIPO HUEVO CORRUGADA
Alto: 21 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: 9.850 KG

INGREDIENTES

Ingredientes:

GINGER (Zingiber officinale)

CAFÉ BLANCO (Coffe arabica)

FRUCTUOSA

CREMA NO LÁCTEA

Información de los principales ingredientes:

Los trastornos o problemas digestivos son todas aquellas molestias que se padecen en la digestión, tanto en el proceso como en la eliminación. Algunos ejemplos son las digestiones lentas y pesadas, cólicos, reflujo ácido, estreñimiento, síndrome del colon irritable, gases, etc.

En algunos casos, como la enfermedad de Crohn o la celíaca, los trastornos digestivos pueden ser crónicos y de tipo autoinmune. Aunque la mayoría son agudos es cierto que muchos se pueden volver crónicos si no se cuidan ciertos aspectos como el estrés y la dieta. Estos serían los llamados trastornos digestivos funcionales.

Existe una gran cantidad de problemas digestivos y cada uno tiene síntomas concretos aunque hay unos cuantos que son comunes a la mayoría: sensación de hinchazón en el estómago, sobretodo durante la digestión, dificultad para hacer las deposiciones, pueden ser dolorosas, trastornos en la regularidad de las deposiciones, pérdida de peso sin aparente razón, náuseas o vómitos, dolor de barriga, diarreas y reflujo. Los trastornos digestivos tienen diversas causas dependiendo de si son autoinmunes, funcionales o de otro tipo.

Causas de los problemas digestivos autoinmunes: Se deben a alguna deficiencia del sistema inmunológico que hace que éste ataque y reaccione ante un elemento inocuo, e incluso necesario para éste, como si fuera un agente infeccioso.

Causas de los problemas digestivos funcionales: Son causados por alteraciones en el funcionamiento de los procesos digestivos y se producen sin una lesión o daño estructural. Estas alteraciones son producidas la gran mayoría por los hábitos de vida como el estrés y la mala alimentación.

El "JENGIBRE" (Zingiber officinale) es probablemente uno de los mejores alimentos que existen para el cuidado del sistema digestivo, gracias a su poder antibacteriano útil a la hora de tratar una amplia variedad de problemas intestinales. Al estimular el páncreas aumenta la producción de enzimas que ayudan y favorecen el proceso de la digestión.

También es un remedio antidiarreico, ayudando a aumentar la población de bacterias beneficiosas en nuestra flora intestinal y luchar contra microorganismos infecciosos causantes de afecciones intestinales gracias a sus cualidades antibacterianas.

Se convierte también en un remedio natural excelente contra las náuseas, ayudando poderosamente a la hora de reducir e incluso eliminar prácticamente por completo las ganas de vomitar. Por ejemplo, es una opción útil cuando vamos a viajar, por ejemplo tomando un té de jengibre entre 2 a 3 horas antes de comenzar el viaje. En lo que se refiere a esta cualidad también es una opción natural para aliviar las náuseas propias del embarazo, especialmente durante los primeros meses de gestación.

Algunos estudios han constatado su capacidad de eliminar la bacteria *Helicobacter Pylori*. Por otra parte, también es útil para neutralizar y reducir el exceso de ácido gástrico, por lo que es adecuado en la prevención de úlceras.

Además, el jengibre se ha usado para tratar afecciones intestinales, dado que parece ser que, al estimular el páncreas, aumenta la producción de encimas que favorecen la digestión y evitan la aparición de una serie de efectos considerados como secundarios que se relacionan con la mala absorción de los mismos.

(Fuente: <https://www.natursan.net/todos-los-beneficios-del-jengibre-propiedades-increibles/>)