

CLAVE DEL PRODUCTO: 5104

GENERALIDADES

Comercializador: Tecnobotánica de México
Tipo de documento: Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento: 2018-11-16

Imagen del producto:



Clave del producto: 5104
Número de código de barras del producto: 7501600151046
Denominación del producto: MULTIFLORA
Marca: ORGANIMIEL®
Fabricante: ORGANIMIEL, SA DE CV
Categoría del producto: SISTEMA DIGESTIVO Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto: 330 ml.
Unidad de medida: 11,16 fl.oz.
Estado físico: MIEL
Contenido neto por cada dosis: NO APLICA
Vía de uso o administración: ADMINISTRACION ORAL
Instrucciones para su uso consumo: TOMAR UNA CUCHARADA ANTES DE LOS ALIMENTOS.

Instrucciones para su preparación: NO APLICA

Precauciones: NO SE USE SI ES INTOLERANTE O SENSIBLE A LOS INGREDIENTES, NO SE DEJE AL ALCANCE DE LOS NIÑOS
Necesidades de refrigeración: NO
Instrucciones para su conservación: GUARDESE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO
Clave de producto SAT: 50192403
Unidad de medida SAT: CTG

INFORMACION NUTRIMENTAL

Información nutrimental por porción:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Envase Primario

Descripción: FRASCO HEXAGONAL
 Dimensiones del envase:
 Alto: 10 CM
 Ancho: 8 CM
 Largo: 8 CM
 Peso: 0.238 G
 Número de rosca de la tapa: R-63
 Material del envase: VIDRIO
 Color del envase: NATURAL
 Color de la tapa: DORADA
 Otros componentes: NO APLICA
 Arte de la etiqueta:

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: NO APLICA



Peso unitario del producto terminado en gramos: 0.589 G

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo: 12 PZ
 Descripción del empaque colectivo: CAJA CORRUGADA
 Alto: 11 CM
 Ancho: 24.5 CM
 Largo: 29.5 CM
 Peso: 0.200 G
 Arte del empaque: NO APLICA
 Material del envase: CARTON CORRUGADO
 Peso total del empaque colectivo lleno del producto: 7.270 KG

INGREDIENTES

Ingredientes:

MIEL DE ABEJA MULTIFLORA

Información de los principales ingredientes:

En la digestión, entran en juego varios órganos cuyo funcionamiento es esencial. En este artículo podrás conocer cuáles son las principales enfermedades que afectan al sistema digestivo.

En la digestión, entran en juego varios órganos cuyo funcionamiento es esencial. En este artículo podrás conocer cuáles son las principales enfermedades que afectan al sistema digestivo.

El aparato digestivo está compuesto por el esófago, el estómago, el intestino grueso y delgado, el hígado, el páncreas y la vesícula biliar. Algunas de las enfermedades más comunes en el ser humano, como por ejemplo, la gastritis, vienen derivadas de problemas en el aparato digestivo.

Se denomina así a cualquier problema de salud que ocurre en el aparato digestivo. Las afecciones pueden ir de leves a serias y comprenden un largo listado.

Entre los problemas y enfermedades más comunes, nos encontramos con la gastritis, la úlcera péptica, el cáncer de estómago, los cálculos biliares, el cáncer colorrectal, la hepatitis, pancreatitis, la colitis o el síndrome del intestino irritable.

Además, el uso excesivo e indiscriminado de antibióticos se ha convertido en un grave problema en nuestra sociedad, trayendo muchas consecuencias adversas, incluyendo la aparición de bacterias resistentes a los medicamentos y una alteración de las bacterias de nuestro aparato digestivo.

Como sociedad, estamos tomando demasiados antibióticos inapropiadamente, por motivos equivocados. Estos son potentes fármacos que además de eliminar a las bacterias causantes de enfermedades, también elimina a las bacterias beneficiosas para la salud.

Aunque la cantidad de antibióticos que se puede encontrar en nuestros alimentos es mínima, su consumo, de forma crónica, con el tiempo, por sí solos y en combinación con otros factores, puede conducir a dañar las bacterias y otros microbios que conforman la flora intestinal.

Los componentes principales de la "MIEL DE ABEJA" son el agua, la glucosa y la fructosa. También contiene calcio, hierro, vitaminas B, C y D y antioxidantes, entre otros nutrientes.

Es beneficiosa en casos de indigestión, gastroenteritis, diarrea y dispepsia, un trastorno que ocasiona gases, ardor, náuseas y pesadez en la mitad superior del estómago después de las comidas.

Además la miel puede aliviar el estreñimiento ya que entre sus propiedades saludables se encuentra un leve efecto laxante.

Se acaba de descubrir que la miel es un alimento prebiótico, pues contiene oligosacáridos propios que aumentan la población de la flora bacteriana (bifidobacteria y lactobacilo) de forma natural, mejorando la salud digestiva y del sistema inmune.

(Fuente: <https://viviendolasalud.com/dieta-y-nutricion/propiedades-beneficios-miel-abeja>)