

CLAVE DEL PRODUCTO: 7106

GENERALIDADES

Comercializador: Tecnobotánica de México
Tipo de documento: Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento: 2018-11-26

Imagen del producto:



Clave del producto: 7106
Número de código de barras del producto: 7501600171068
Denominación del producto: LEVADURA DE CERVEZA
Marca: NUTRIMEGA®
Fabricante: FITOCEUTICOS, SA DE CV
Categoría del producto: NUTRICION- DEPORTIVA Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto: 250 grs.
Unidad de medida: 8,82 oz.
Estado físico: Polvo
Contenido neto por cada dosis: NO APLICA
Vía 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		Envase Secundario	
Descripción:	FRASCO	Descripción:	NO APLICA
Dimensiones del envase:		Dimensiones del envase:	
Alto:	12.3 CM	Alto:	NO APLICA
Ancho:	7 CM	Ancho:	NO APLICA
Largo:	7 CM	Largo:	NO APLICA
Peso:	0.045 G	Peso:	NO APLICA
Número de rosca de la tapa:	R-70		
Material del envase:	POLIETILENO	Material del envase:	NO APLICA
Color del envase:	BLANCO	Especificaciones del holograma:	HOLOGRAMA DE 15 MM TECNO BOTANICA
Color de la tapa:	BLANCA		
Otros componentes:	NO APLICA		
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:

LEVADURA DE CERVEZA (*Saccharomyces cerevisiae*)

Información de los principales ingredientes:

En la sociedad actual el culto al cuerpo se ha hecho cada día más notorio. La mayoría de gente quiere perder “unos kilitos”, sobre todo en la época veraniega cuando empezamos a quitarnos más ropa. Y, en una sociedad donde casi todo se obtiene de forma fácil y rápida (información, contactos sociales, etc), se han puesto de modas ciertas dietas que permiten perder el peso de manera rápida y “sin esfuerzo”, o eso dicen. ¿Pero a que precio?

Las dietas milagro permiten perder peso a costa de tu salud tanto física como, en muchos casos, mental. Las personas que realizan estas dietas se exponen a ciertos riesgos para su salud, se deseducan alimentariamente y en la mayoría de los casos

recuperan su peso porque la dieta no les ha enseñado nada, y cuando retornan a su alimentación normal, vuelven a cometer los mismos errores nutricionales.

Al seguir dietas milagro, se empiezan a adquirir como ciertos algunos mitos alimentarios (los hidratos son malos, no hay que mezclar proteínas con hidratos de carbono, no debo comer fruta después de comer, debo eliminar los lácteos de mi dieta, etc) que van a acompañar a estas persona durante toda la vida determinando como será su alimentación y, por su puesto, su salud.

Las dietas “milagro” suelen ser desequilibradas, con deficiencia de nutrientes y demasiado hipocalóricas, poniendo en riesgo la integridad del organismo.

La "LEVADURA DE CERVEZA" (*Saccharomyces cerevisiae*) aporta minerales y aminoácidos esenciales que hacen de este un alimento muy aconsejable para incluir en dietas vegetarianas o dietas bajas en calorías. Es un complemento ideal para dietas deficientes.

(Fuente: <http://nutricionysalud.org.es/levadura-de-cerveza>)