

CLAVE DEL PRODUCTO: 1924

GENERALIDADES

Comercializador: Tecnobotánica de México
Tipo de documento: Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento: 2018-11-27

Imagen del producto:



Clave del producto: 1924
Número de código de barras del producto: 7501600119244
Denominación del producto: PENCAS DE SÁBILA
Marca: BIOSABILA ®
Fabricante: FITOCEUTICOS, SA DE CV
Categoría del producto: SISTEMA DIGESTIVO Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto: 150 cps.
Unidad de medida: 2,38 oz
Estado físico: Cápsulas
Contenido neto por cada dosis: 450 MG
Vía de uso o administración: ADMINISTRACION ORAL
Instrucciones para su uso consumo: TOMAR DOS (2) CAPSULAS ANTES DE LOS ALIMENTOS 3 VECES AL DIA.
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: 50404100
Unidad de medida SAT: H87

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:	13 CM	Alto:	NO APLICA
Ancho:	5.2 CM	Ancho:	NO APLICA
Largo:	5.2 CM	Largo:	NO APLICA
Peso:	24	Peso:	NO APLICA
Número de rosca de la tapa:	R-38	Material del envase:	NO APLICA
Material del envase:	PVC	Especificaciones del holograma:	HOLOGRAMA DE 15 MM TECNO BOTANICA
Color del envase:	NATURAL		
Color de la tapa:	BLANCA		
Otros componentes:	NO APLICA		
Arte de la etiqueta:			



Peso unitario del producto terminado en gramos: 100

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo:	180 PZ
Descripción del empaque colectivo:	CAJA TIPO HUEVO CORRUGADA
Alto:	41 CM
Ancho:	32 CM
Largo:	60 CM
Peso:	975
Arte del empaque:	NO APLICA
Material del envase:	CARTON CORRUGADO
Peso total del empaque colectivo lleno del producto:	19.000

INGREDIENTES

Ingredientes:

SÁBILA-PENCAS (*Aloe barbadensis*).

Información de los principales ingredientes:

La acidez estomacal es un ardor que nos provoca intensos calores estomacales y el sentimiento terrible de que nuestro estómago está literalmente en llamas.

El ardor se da en la zona del estómago y la zona baja del pecho, subiendo periódicamente por nuestro esófago hasta la garganta y el cuello.

Sus síntomas suelen ser similares a los de un ataque cardíaco pero es importante que sepas diferenciarlo y ser consciente de que no hay relación con el corazón, simplemente se presenta una irritación en el esófago provocada por los ácidos estomacales.

A través de la fuerza de gravedad, el esfínter esofágico inferior, es la válvula muscular que se encarga de mantener los ácidos estomacales en el estómago y esta se encuentra en la unión entre el estómago y el esófago.

Cuando funciona normalmente, la válvula se abre para dejar pasar los alimentos al estómago o para eructar, pero cuando hay irregularidades en ella y la válvula no logra cerrarse de forma adecuada, el flujo de ácido del estómago se filtra hacia el esófago, provocando el ardor.

La acidez estomacal es bastante común y nos recuperamos en breve, sin embargo, pero en casos crónicos puede estar indicando un riesgo y una enfermedad mayor.

Todo sucede en la válvula del esfínter esofágico inferior, generalmente luego de una comida y ello se debe a una baja actividad o un mal funcionamiento de dicha válvula. Existen dos factores que provocan la gran mayoría de los casos y ellos son comer demasiado y demasiada presión sobre el estómago.

Comer en exceso colma las capacidades del estómago aumentando el riesgo de dejar una abertura en el esfínter esofágico inferior. Alimentos ricos en grasas y aceites, frituras, carnes y algunos tipos de vegetales, al igual que algunos medicamentos, también generalmente conducen a la acidez estomacal.

Personas con problemas de obesidad, mala alimentación y malos hábitos alimenticios (comer en exceso) son mucho más propensas a sufrir estos ardores con mayor facilidad, así como también las embarazadas por la presión que ejerce el bebé hacia el estómago.

Gracias a las vitaminas del complejo B presentes en la "SÁBILA" (*Aloe barbadensis*, Mill.) podemos tratar dolencias gástricas o digestivas.

Este nutriente sirve para el buen funcionamiento digestivo en general y, además, para cicatrizar las heridas provocadas por las úlceras gástricas o duodenales; reducir la inflamación en caso de gastritis o duodenitis.

También para regenerar las mucosas gástricas, tratar enfermedades infecciosas del estómago, purgar el cuerpo ayudándolo a eliminar las toxinas y estimular la digestión.

Además, interviene en la asimilación de los nutrientes de los alimentos, disminuye la acidez estomacal y reduce el estreñimiento.

(Fuente: <https://mejorconsalud.com/beneficios-del-aloe-vera-estomago/>)