CLAVE DEL PRODUCTO: 7134
GENERALIDADES

Comercializador:	Tecnobotánica de México
Tipo de documento:	Ficha técnica
Fecha de elaboración del documento:	2018-11-23
Imagen del producto:	
Clave del producto:	7134
Número de código de barras del producto:	7501600171341
Denominación del producto:	ENZIMAS VEGETALES Y LACTOBACILOS ACIDÓFILOS
Marca:	ENZIMOTERAPIA ®
Fabricante:	CENTRO BOTÁNICO INTERNACIONAL, SADE CV
Categoría del producto:	SISTEMA DIGESTIVO Y SUS SUPLEMENTOS
Contenido neto:	150 g
Unidad de medida:	5,29 oz.
Estado físico:	POLVO
Contenido neto por cada dosis:	NO APLICA
Via de uso o administración:	ADMINISTRACION ORAL
Instrucciones para su uso consumo:	AGREGAR UNA CUCHARADA DEL PRODUCTO EN UN VASO CON AGUATOMAR 1 O 2 VECES AL DIA.
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:	51191900
Unidad de medida SAT:	CTG

INFORMACION NUTRIMENTAL

Información nutrimental por porción:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Envase Primario

Descripción:	FRASCO
Dimensiones del envase:	
Alto:	14 CM
Ancho:	6.5 CM
Largo:	6.5 CM
Peso:	0.033 G
Número de rosca de la tapa:	R-52
Material del envase:	POLIETILENO
Color del envase:	BLANCO
Color de la tapa:	BLANCA
Otros componentes:	NO APLICA

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:	HOLOGRAMA DE 12 MM TECNO BOTANICA

Arte de la etiqueta:

Peso unitario del producto terminado en gramos:	0.185 G

Empaque colectivo

Cantidad de piezas por empaque colectivo:	80 PZ
Descripción del empaque colectivo:	CAJA TIPO HUEVO CORRUGADA
Alto:	30 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:	15.800 KG

INGREDIENTES

Ingredientes:

ENZIMAS VEGETALES

BROMELINA

PAPAINA

LACTOBACILOS ACIDÓFILOS STEVIA (Stevia rebaudiana).

Información de los principales ingredientes:
El proceso digestivo o digestión es el mecanismo utilizado por un organismo para descomponer el alimento en partes más pequeñas y luego absorber las sustancias que pasarán al sistema sanguíneo. Consta de cuatro etapas: Ingestión, Digestión, Absorción y Egestión. El ciclo comienza en la boca cuando ingerimos un alimento y culmina con la expulsión de las heces a través del ano.

Es el proceso mediante el cual los alimentos ingeridos se transforman en sustancias solubles y absorbibles. La digestión a su vez posee 3 tres etapas: Etapa Bucal: los alimentos son triturados por los dientes (masticación) y humedecidos por la saliva (insalivación) formando el bolo alimenticio.

Etapa Gástrica o estomacal: el bolo alimenticio recorre el esófago impulsado por movimientos peristálticos de contracción de los músculos de sus paredes, ingresa al estómago a través del cardias y una vez allí, el alimento se mezcla con los jugos gástricos (ricos en ácido clorhídrico y enzimas digestivas) que lo degradan hasta formar una papilla blanquecina conocida como “quimo”.

Etapa Intestinal: el quimo pasa desde el estómago al primer tramo del intestino delgado (el duodeno) a través del píloro y aquí el alimento, ya degradado, es “atacado” por los jugos intestinales, por el jugo pancreático y por la bilis haciendo que las grasas se emulsionen, de modo que las enzimas pueden actuar sobre ellas.

Una vez digerido el siguiente paso es la absorción, es decir conseguir que los alimentos digeridos pasen a la sangre. La absorción se produce cuando los alimentos digeridos atraviesan las vellosidades intestinales y entran en los vasos sanguíneos. Conseguido que los alimentos pasen a la sangre, esta los distribuye a todos los órganos del cuerpo. Pero no todas las partes que forman los alimentos son digeridas y, por tanto, no todas llegan al torrente sanguíneo.

Las partes no digeridas o desechos siguen su camino por el intestino delgado hasta el intestino grueso, donde, por una serie de movimientos involuntarios llamados movimientos peristálticos, van avanzando hacia el recto.

La eliminación de los desechos se hace por el ano, cuando el organismo nota que en el intestino grueso ha acumulado una cantidad excesiva de desechos. Estos desechos, al ser eliminados, se llaman heces fecales.

La “PAPAÍNA” es un enzima proteolítico, es decir, con capacidad de digerir las proteínas de los alimentos y neutralizar los ácidos gástricos, favoreciendo la digestión y evitando la formación de gases.

Se recomienda para casos de gastroenteritis, colitis, colitis ulcerosa o colon irritable ya que si hay una producción excesiva de jugos gástricos el efecto protector y suavizante de la papaína los neutraliza. Debido a su efecto astringente la papaína resulta muy interesante cuando hay problema de diarrea.

Se ha comprobado que la “BROMELINA” actúa rompiendo las proteínas, convirtiéndolas en aminoácidos y péptidos, pequeñas moléculas capaces de ser absorbidas, también inhibe las prostaglandinas que causan inflamación, además estimula la formación de enzimas que degradan la proteína que envuelve el área inflamada.

Facilita la digestión de las proteínas y la eliminación de substancias tóxicas o de desecho.

(Fuente: https://www.enbuenasmanos.com/propiedades-de-la-papaina)