

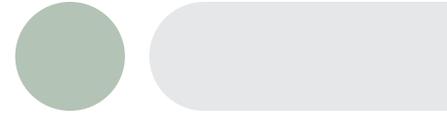
FICHA TÉCNICA (PDS: PRODUCT DATA SHEET)

CHUII CRV

INFORMACIÓN DE PRODUCTO:

Clasificación legal	Complemento alimenticio
Nombre Comercial	CHUII CRV
Descripción	Bote con 90 cápsulas vegetales del #0 (HPMC - E141)
Modo de empleo	2 cápsulas/día por vía oral – Consumo directo durante las comidas.
Vida útil	24 meses
Peso neto	29,7 g
Contenido	Bote de 120 ml PET blanco con tapa de seguridad y etiqueta.
Condiciones de almacenamiento	Conservar a temperatura ambiente en almacén fresco y seco.
Sistema para Identificación del Producto	Número de lote, que incluye: código del producto y fecha de consumo preferente.
Destino	Farmacias, parafarmacias, herboristerías, clínicas médicas, clínicas de nutrición. Población en general a partir de los 18 años.
Precauciones y/o advertencias	No se han descrito advertencias y/o precauciones especiales de empleo.
Declaraciones de propiedades saludables	<p>Contiene Probióticos.</p> <p><u>Claim Monascus purpureus:</u> “La monacolina K del arroz de levadura roja contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo.”</p> <p><u>Claim Colina (vitamina B₄):</u> “La colina contribuye al metabolismo normal de los lípidos.”</p> <p><u>Claim Riboflavina (vitamina B₂):</u> “La riboflavina contribuye al mantenimiento de los glóbulos rojos en condiciones normales.”</p> <p><u>Claim vitamina B₆:</u> “La vitamina B₆ contribuye al metabolismo normal de la homocisteína.”</p>





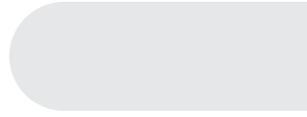
	<p align="center"><u>Claim vitamina B12:</u></p> <p>“La vitamina B₁₂ contribuye a la formación normal de glóbulos rojos.”</p>
Tiempo de tratamiento	Se recomienda su consumo durante un período de 90 días y comprobar los resultados con analíticas clínicas.
Finalidad de uso	<p>Chuii CRV está indicado para la reducir mantener el sistema cardiovascular sano, reduciendo el colesterol alto (hiperlipidemia). Las investigaciones demuestran que el arroz de levadura roja con cantidades considerables de monacolina K puede disminuir el nivel total de colesterol en sangre, el nivel de colesterol de lipoproteínas de baja densidad (LDL, o «malo») y el nivel de triglicéridos, ya que contiene lovastatina natural.</p> <p>La colina (vitamina B₄) puede ayudar a mantener el corazón y los vasos sanguíneos saludables, ya que reduce la presión arterial (así como la vitamina B₂) y los niveles de homocisteína, un factor de riesgo para enfermedades cardiovasculares.</p> <p>La vitamina B₆ beneficia el sistema cardiovascular reduciendo la inflamación y mejorando la función endotelial, que es el responsable de la regulación del flujo sanguíneo sistémico y la perfusión tisular por medio de cambios en el diámetro de los vasos y en el tono vascular, ejecutado en conjunto con las células musculares adyacentes y los pericitos.</p> <p>La vitamina B₁₂ desempeña un papel vital en la salud cardiovascular al reducir los niveles de homocisteína, un factor de riesgo para enfermedades cardiovasculares.</p>

INGREDIENTES

Celulosa microcristalina, cloruro de colina (vitamina B₄), cápsula vegetal, *Lactobacillus rhamnosus* (probiótico), *Monascus purpureus* (de levadura roja de arroz), vitamina B₁₂, vitamina B₂, vitamina B₆, vitamina B₉.

Ingredientes	Descripción	Por cápsula	%	%VRN/cápsula
Celulosa microcristalina	Agente de carga	132,75 mg	53,1 %	-
Cloruro de colina	Colina, vitamina B ₄	82,5 mg	33 %	100%
Cápsula vegetal (HPMC, E141)	Agente de carga	80 mg	24,2 %	-





Probiótico	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> ($>100 \times 10^9$ ufc/g)	27 mg	10,8%	-
<i>Monascus purpureus</i>	del arroz de levadura roja	5 mg	1,52 %	50%
Vitamina B ₁₂	Vitamina. Cobalamina.	1,25 mg	0,38 %	50%
Vitamina B ₂	Vitamina. Riboflavina.	0,7 mg	0,21 %	50 %
Vitamina B ₆	Vitamina. Piridoxina.	0,7 mg	0,21 %	50 %
Vitamina B ₉	Vitamina. Ácido fólico.	0,03 mg	0,03 %	50 %

COMPONENTES DE LA CÁPSULA

Hidroxipropilmetilcelulosa o hipromelosa, HPMC (E464), carbonato cálcico (E141). Origen vegetal y mineral.

ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA

Celulosa microcristalina: vegetal.

Cloruro de colina: orgánico.

L. rhamnosus: orgánico. Polvo liofilizado amarillento. Concentración: $>100 \times 10^9$ ufc/g

Monascus purpureus (del arroz de levadura roja): orgánico.

Vitamina B₁₂: orgánico.

Vitamina B₂: orgánico.

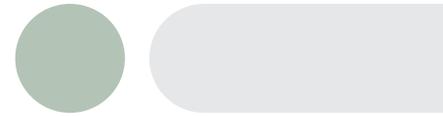
Vitamina B₆: orgánico.

Vitamina B₉: orgánico.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CHUII CRV

Apariencia	Polvo uniformemente disgregado, con partículas amarillas y rojas y tamaño de gránulo 850 μ m Textura fina y suave.
Sabor	Característico
Olor	Característico





Microbiología	
<i>Salmonella ssp</i> Inmunofluorescencia	Ausencia/25 g
<i>S. aureus</i> Cultivo (coagulasa +)	<10 ufc/g
<i>E. coli</i> Cultivo (β -glucuronidasa +)	<10 ufc/g
<i>Aerobios mesófilos</i>	<10 ⁴ ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g
Metales pesados	
Plomo AAS-GF	≤3 ppm
Cadmio AAS-GF	≤1 ppm
Mercurio AAS-VG	≤0,1 ppm

CONTENIDO DE GLUTEN: < 5 mg/Kg

TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS

Liofilizado (*Lactobacillus rhamnosus*).

Secado y trituración (*Monascus purpureus*, de levadura roja de arroz).

Mezclado

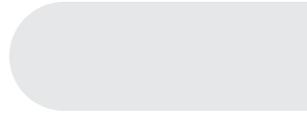
Encapsulado

Embotellado

ALÉRGENOS

Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NO
Crustáceos y productos derivados	NO
Huevos y productos derivados	NO
Pescado y productos derivados	NO
Cacahuetes y productos derivados	NO
Soja y productos derivados	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO
Frutos con cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia y productos derivados)	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Semillas de sésamo y productos derivados	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones de más de 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂	NO
Altramuces y productos derivados	NO
Moluscos y productos derivados	NO





NORMATIVA

Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios.

Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) nº 1852/2001 de la Comisión

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.

Reglamento (CE) nº 1170/2009 de la Comisión, de 30 de noviembre de 2009, por la que se modifican la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a las listas de vitaminas y minerales y sus formas que pueden añadirse a los alimentos, incluidos los complementos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Reglamento (UE) 2020/1245 de la Comisión de 2 de septiembre de 2020 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos.

