

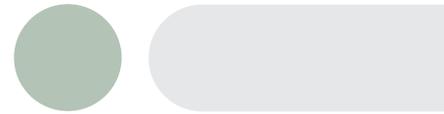
FICHA TÉCNICA (PDS: PRODUCT DATA SHEET)

CHUII STR

INFORMACIÓN DE PRODUCTO:

Clasificación legal	Complemento alimenticio
Nombre comercial	CHUII STR
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	Venta en farmacias, parafarmacias, herboristerías, clínicas médicas, clínicas de nutrición. Destinatarios: 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 <i>Probióticos</i>.</p> <p style="text-align: center;"><u>Alegación obligatoria:</u></p> <p style="text-align: center;"><i>“Contiene cantidades insignificantes de yodo”.</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Claim vitamina B<sub>3</sub>, niacina:</u></p> <p style="text-align: center;"><i>“La niacina contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso.”</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Claim vitamina D<sub>3</sub>:</u></p> <p style="text-align: center;"><i>“La vitamina D contribuye al funcionamiento normal de los músculos.”</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Claim vitamina B<sub>1</sub>, tiamina:</u></p> <p style="text-align: center;"><i>“La tiamina contribuye a la función psicológica normal.”</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Claim vitamina B<sub>7</sub>, biotina:</u></p>





	<p>“La biotina contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso.”</p> <p><u>Claim vitamina C:</u></p> <p>“La vitamina C ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.”</p>
Tiempo de tratamiento	Se recomienda su consumo durante un período de 45 días.
Finalidad de uso	<p>La combinación de <i>T. chuii</i>, niacina, vitamina D, lactobacilos, magnesio, tiamina, biotina y vitamina C crean una combinación que favorece el bienestar, la relajación y el mejor descanso, siendo un excelente producto para combatir el estrés, la ansiedad y mejorar la calidad del sueño.</p> <p><i>T. chuii</i>, como fuente de antioxidantes, ayuda con la proporción de serotonina y melatonina, mejorando la calidad del descanso y disminuyendo la ansiedad y el estrés.</p> <p>La niacina y la vitamina D ayudan al sistema nervioso, disminuyendo el riesgo de trastornos neurológicos como la depresión y la ansiedad, además de relajar los músculos y mejorar el funcionamiento de los neurotransmisores.</p> <p>Los lactobacilos (probióticos) son capaces de influir en numerosas funciones cerebrales, entre las que se encuentra la regulación de la ansiedad. El consumo de probióticos de cepas lactobacilos, favorecen las vías de comunicación intestino-cerebro (<i>gut-brain</i>) y proporcionan un mayor bienestar psicológico.</p> <p>El magnesio incrementa la actividad del ácido gamma-aminobutírico (GABA), un neurotransmisor inhibitorio encargado de disminuir la actividad nerviosa en el cerebro. Una de las funciones más importantes de este neurotransmisor es su capacidad para minimizar el estrés y la ansiedad. El magnesio también ayuda a reducir el cortisol, la principal hormona del estrés.</p> <p>La tiamina o vitamina B<sub>1</sub> es eficaz para mantener una actitud mental positiva, aumentar la capacidad de aprendizaje, <i>aumentar la</i> energía, luchar contra el estrés y para evitar la pérdida de la memoria.</p> <p>La ingesta adecuada de biotina o vitamina B<sub>7</sub> es importante para mantener un sistema nervioso saludable y puede contribuir a mejorar la calidad del sueño y reducir la ansiedad.</p> <p>La vitamina C se ayuda a la síntesis de dopamina y norepinefrina. La dopamina es un neurotransmisor que favorece la regulación del estado de ánimo y nuestras capacidades resolutivas. La norepinefrina es una sustancia química que también puede actuar como neurotransmisor o como hormona. Un exceso de ella provoca un desajuste con capacidad para influir en nuestro estado de ánimo y empeorar los síntomas de la ansiedad y de la depresión. La síntesis de la dopamina y de la norepinefrina es esencial para tratar procesos depresivos.</p>





## INGREDIENTES

Celulosa microcristalina, cápsula vegetal, cloruro de magnesio, vitamina C, *Lactobacillus reuteri*, *Tetraselmis chuii*, niacina (vitamina B<sub>3</sub>), tiamina (vitamina B<sub>1</sub>), colecalciferol (vitamina D<sub>3</sub>), biotina (vitamina B<sub>7</sub>).

Ingredientes	Descripción	Por cápsula	%	%VRN/cápsula
Celulosa microcristalina	Agente de carga	95,53 mg	28,95 %	-
Cápsula vegetal (HPMC, E141)	Agente de carga	80 mg	24,2	-
Cloruro de magnesio	Cloruro de magnesio, MgCl <sub>2</sub>	56 mg	16,97 %	1,79 %
Vitamina C	Vitamina	40 mg	12,12 %	50 %
Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> (>150x10 <sup>9</sup> ufc/g)	35 mg	10,6	-
<i>Tetraselmis chuii</i>	Microalga liofilizada	13 mg	3,94 %	-
Niacina	Vitamina B <sub>3</sub>	8 mg	2,42 %	50 %
Tiamina	Vitamina B <sub>1</sub>	1,4 mg	0,42 %	50 %
Colecalciferol	Vitamina D <sub>3</sub>	1 mg	0,30 %	50 %
Biotina	Vitamina B <sub>7</sub>	0,075 mg	0,02 %	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.

Magnesio: mineral.

Vitamina C: obtenida industrialmente por reacción enzimática.

*Lactobacillus crispatus*: orgánico.

*T. chuii*: marino. Microalga producida en fotobiorreactores cerrados, deshidratada mediante liofilización.



Vitamina B<sub>3</sub>: orgánico.

Vitamina B<sub>1</sub>: orgánico.

Vitamina D<sub>3</sub>: orgánico.

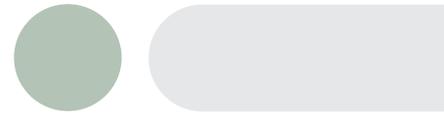
Vitamina B<sub>7</sub>: orgánico.

#### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (*T. chuii*)

	Por porción (1 cápsula)	Por 100 gramos
Valor energético	0,044 kcal	337 kcal
	0,183 kJ	1408 kJ
Grasas	0,871 mg	6,7 g
de las cuales, saturadas	0,264 mg	2,03 g
Hidratos de carbono	4,11 mg	31,6 g
de los cuales, azúcares	0 mg	0 g
Fibra	0,3 mg	2,3 g
Proteínas	4,89 mg	37,6 g
Sal/sodio	1,86 mg	14,33 g
Peso neto	250 mg	-

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS *CHUII STR*

Apariencia	Polvo uniformemente disgregado, con partículas verdes y tamaño de gránulo 850 µm 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 ( $\beta$ -glucuronidasa +)	<10 ufc/g
<i>Aerobios mesófilos</i>	<10 <sup>4</sup> 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 (*Tetraselmis chuii*, *Lactobacillus crispatus*)

Mezclado.

Encapsulado.

Embotellado.

#### ALÉRGENOS

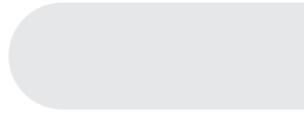
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NO
Crustáceos y productos derivados	NO
Huevos y productos derivados	NO
Pescado y productos derivados	NO
Cacahuetes y productos derivados	NO
Soja y productos derivados	NO
Leche 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 <sub>2</sub>	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) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n° 1852/2001 de la Comisión





Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 , relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Reglamento (CE) n o 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) n o 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) n o 1881/2006.

Reglamento (CE) n o 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) n o 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) n o 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) n o 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) n o 1924/2006 y (CE) n o 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) n o 608/2004 de la Comisión.

Reglamento de Ejecución (UE) n o 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) n o 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) n o 1881/2006.

Reglamento (CE) n o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Reglamento (UE) n o 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) n o 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.

