

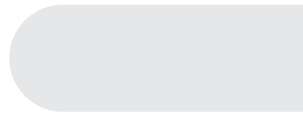
FICHA TÉCNICA (PDS: PRODUCT DATA SHEET)

CHUII ATX

INFORMACIÓN DE PRODUCTO:

Clasificación legal	Complemento alimenticio
Nombre comercial	CHUII ATX
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 E:</u></p> <p style="text-align: center;"><i>“La vitamina E contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo.”</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Claim zinc:</u></p> <p style="text-align: center;"><i>“El zinc contribuye a la síntesis proteínica normal.”</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Claim selenio:</u></p> <p style="text-align: center;"><i>“El selenio contribuye a la función tiroidea normal.”</i></p>





	<p><u>Claim vitamina C:</u></p> <p><i>“La vitamina C contribuye al metabolismo energético normal.”</i></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>, vitamina E y C, zinc, selenio y lactobacilos aportan al organismo una cantidad muy beneficiosa de antioxidantes, ayudando a proteger las células del daño oxidativo causado por los radicales libres, además de favorecer la relación del eje microbiota-intestino-cerebro (<i>gut-brain</i>) para alcanzar el pleno bienestar.</p> <p><i>Tetraselmis chuii</i>, posee concentraciones significativas de enzimas antioxidantes que disminuyen el estrés oxidativo.</p> <p>Esta microalga también presenta un mayor contenido de fenoles totales y capacidad antioxidante en comparación con otras microalgas.</p> <p>La vitamina E, el zinc y el selenio son antioxidantes que protegen el tejido corporal del daño causado por los radicales libres, quienes pueden dañar células, tejidos y órganos, y juegan un papel en ciertas afecciones relacionadas con el envejecimiento.</p> <p>La vitamina E puede tener beneficios para la salud, como prevenir el daño celular causado por el oxígeno y mejorar la respuesta inmunitaria. También se ha demostrado que la vitamina E mejora los síntomas de la enfermedad del hígado graso no alcohólico.</p> <p>Además, el selenio también es esencial para la producción de hormonas tiroideas y el funcionamiento adecuado de la glándula tiroidea. Una función tiroidea saludable es importante para el metabolismo y el equilibrio hormonal.</p> <p>Algunos estudios epidemiológicos han mostrado una asociación entre la ingesta adecuada de selenio y la reducción del riesgo de ciertos tipos de cáncer, enfermedades neurodegenerativas y enfermedades autoinmunes.</p> <p>La vitamina C es uno de los antioxidantes más efectivos.</p> <p>El cuerpo no puede producir la vitamina C por sí solo, ni tampoco la almacena. Por lo tanto, es importante incluir esta vitamina en la dieta diaria.</p> <p>Los probióticos son una pieza fundamental en el eje microbiota-intestino-cerebro, y su repercusión en la salud y la enfermedad, solo puede entenderse considerando el papel que tienen en el organismo los sistemas homeostáticos: el sistema nervioso, el endocrino y el inmunitario, así como la comunicación bidireccional que establecen entre ellos, tanto a nivel general como en cada órgano, permitiendo una adecuada homeostasis y, consecuentemente, la salud.</p>





## INGREDIENTES

Cápsula vegetal, celulosa microcristalina, gluconato de zinc, vitamina C, *Lactobacillus acidophilus*, vitamina E, levadura de selenio y *Tetraselmis chuii*.

Ingredientes	Descripción	Por cápsula	%	%VRN/cápsula
Cápsula vegetal (HPMC, E141)	Agente de carga	80 mg	24,24 %	-
Celulosa microcristalina	Agente de carga	72,95 mg	22,11 %	-
Zinc	Gluconato de zinc	58,85 mg	17,83 %	50 %
Vitamina C	Vitamina	40 mg	12,12 %	50 %
Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (>150x10 <sup>9</sup> ufc/g)	35 mg	10,61 %	-
Vitamina E	Vitamina	16,5 mg	5 %	50 %
Selenio	Levadura de selenio	13,7 mg	4,15 %	50 %
<i>Tetraselmis chuii</i>	Microalga liofilizada	13 mg	3,94 %	-

## COMPONENTES DE LA CÁPSULA

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

## ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA

Celulosa microcristalina: vegetal.

Zinc: fermentación.

Vitamina C: obtenida industrialmente por reacción enzimática.

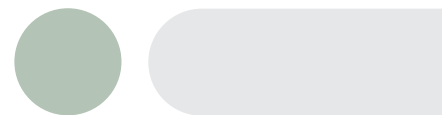
*Lactobacillus acidophilus*: orgánico.

Vitamina E: orgánico.

Selenio: fermentación.

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





### 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 ATX

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 acidophilus*).

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.

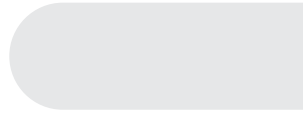
Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n° 1852/2001 de la Comisión

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

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

