

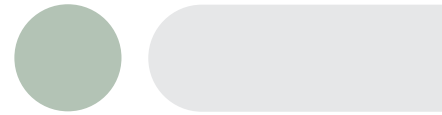
FICHA TÉCNICA (PDS: PRODUCT DATA SHEET)

CHUII DGS

INFORMACIÓN DE PRODUCTO:

Clasificación legal	Complemento alimenticio
Nombre comercial	CHUII DGS
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>
Tiempo de tratamiento	Se recomienda su consumo durante un período de 45 días.
Finalidad de uso	<p>Recomendable para tratar y mejorar el sistema gastrointestinal/digestivo.</p> <p>La combinación de <i>T. chuii</i>, los probióticos del género <i>Lactobacillus</i> y <i>Bifidobacterium</i> y el cloruro de magnesio aporta un excelente beneficio para la salud gastrointestinal, como promover el movimiento intestinal, aliviar los trastornos gastrointestinales, mejorar la digestión y absorción de nutrientes, aliviar la acidez de estómago, mejorar los mecanismos digestivos y reducir la inflamación en el intestino.</p>





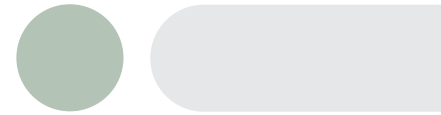
	<p>Los lactobacilos y bifidobacterias son dos de los probióticos más estudiados y de los que mejores resultados se han observado en cuanto a los efectos beneficiosos que aportan a la salud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Competencia por el espacio: al ingerirlos, éstos compiten por el espacio con bacterias potencialmente dañinas en el intestino, desalojándolas y promoviendo un ambiente intestinal saludable. Esto ayuda a reducir la presencia de bacterias dañinas que afectan negativamente a la salud.</li> <li>- Mejora de la salud digestiva: al mantener un equilibrio adecuado de bacterias en el intestino, el consumo de lactobacilos y bifidobacterias contribuye a una mejor absorción de nutrientes y una digestión más eficiente.</li> <li>- Alivio de los trastornos gastrointestinales: ambos probióticos pueden aliviar los síntomas de trastornos gastrointestinales como dolor abdominal, hinchazón, tránsito lento y diarreas. Protegen la barrera intestinal.</li> </ul> <p>El cloruro de magnesio es un compuesto mineral que se utiliza para tratar los bajos niveles de magnesio en la sangre, controlar los excesos de ácido gástrico en el estómago y de acidez. Además, se utiliza para tratar la indigestión.</p> <p>Promueve el movimiento intestinal: El cloruro de magnesio puede promover el movimiento intestinal, conocido como peristaltismo, lo que lo convierte en un laxante natural.</p> <p>Alivia la acidez de estómago: El cloruro de magnesio puede aliviar la acidez de estómago y mejorar la digestión.</p> <p>Mejora la salud intestinal: El cloruro de magnesio puede ayudar a reducir la inflamación en el intestino.</p>
--	---

**INGREDIENTES**

Cloruro de magnesio, cápsula vegetal, celulosa microcristalina, *Lactobacillus reuteri*, *Bifidiobacterium bifidus*, *Tetraselmis chuii*.

Ingredientes	Descripción	Por cápsula	%	%VRN/cápsula
Cloruro de magnesio	Cloruro de magnesio, MgCl <sub>2</sub>	98,45 mg	29,83 %	11,25 %
Cápsula vegetal (HPMC, E141)	Agente de carga	80 mg	24,24	-





Celulosa microcristalina	Agente de carga	68,55 mg	20,77 %	-
Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> ( $>150 \times 10^9$ ufc/g)	35 mg	10,61 %	-
Probiótico	<i>Bifidobacterium bifidus</i> ( $>150 \times 10^9$ ufc/g)	35 mg	10,61 %	-
<i>Tetraselmis chuii</i>	Microalga liofilizada	13 mg	3,94 %	-

#### COMPONENTES DE LA CÁPSULA

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

#### ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA

Celulosa microcristalina: vegetal.

Magnesio: mineral.

*Lactobacillus reuteri*: orgánico.

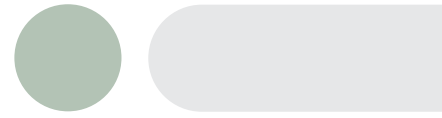
*Bifidobacterium bifidus*: orgánico.

*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 DGS

Apariencia	Polvo uniformemente disgregado, con partículas verdes y amarillas 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

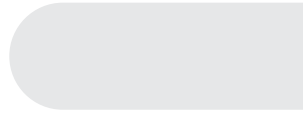
TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS

Liofilizado (*Tetraselmis chuii*, *Lactobacillus reuteri*, *Bifidiobacterium bifidus*)  
 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) n° 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° 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° 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.

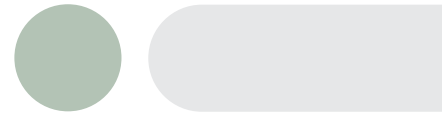
Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 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° 608/2004 de la Comisión.

Reglamento de Ejecución (UE) n° 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°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° 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.

