

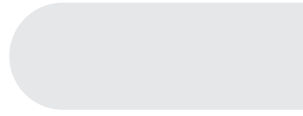
FICHA TÉCNICA (PDS: PRODUCT DATA SHEET)

CHUII INM

INFORMACIÓN DE PRODUCTO:

Clasificación legal	Complemento alimenticio
Nombre comercial	CHUII INM
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><u>Alegación obligatoria:</u> <i>“Contiene cantidades insignificantes de yodo”.</i></p> <p><u>Claim selenio:</u> <i>“El selenio contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.”</i></p> <p><u>Claim zinc:</u> <i>“El zinc contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.”</i></p> <p><u>Claim D₃:</u> <i>“La vitamina D contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.”</i></p> <p><u>Claim vitamina C:</u> <i>“La vitamina C contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario durante el ejercicio físico intenso y después de éste.”</i></p>
Tiempo de tratamiento	Se recomienda su consumo durante un período de 45 días.





La combinación de *T. chuii*, vitamina C y D, zinc, selenio, magnesio y lactobacilos aportan al organismo unas herramientas científicamente demostradas para ayudar al organismo a mejorar el sistema inmunitario.

Tetraselmis chuii tiene un efecto positivo en el sistema inmunológico gracias a su poder antioxidante y su capacidad para contrarrestar la acción oxidativa de los radicales libres.

La vitamina C ayuda a fortalecer el sistema inmunológico, promueve la producción de colágeno, facilita la cicatrización de heridas y contribuye a la absorción de hierro.

La vitamina D es esencial para que el sistema inmunológico pueda combatir bacterias y virus que lo atacan. Además, la vitamina D estimula a los macrófagos y las células dendríticas, que son componentes clave del sistema inmunológico.

Los probióticos de la familia de los lactobacilos ayudan a fortalecer el sistema inmunológico gracias a una mejor absorción de nutrientes, proteínas y minerales que el cuerpo necesita para combatir los agentes externos. El sistema inmune se regula en gran parte desde el intestino. Una flora intestinal desbalanceada puede llevar a estar desprotegidos frente a los agentes externos.

El magnesio es un mineral esencial que juega un papel importante en el sistema inmunológico, por ejemplo: hacer frente a los patógenos y las células cancerosas, ayudar a los linfocitos T -que son células clave en la respuesta inmunológica- o prevenir infecciones. El magnesio tiene una fuerte relación con el sistema inmunológico porque respalda muchas funciones del organismo, desde las funciones cardíacas hasta la regulación del sistema nervioso.

El zinc es un mineral esencial que juega un papel importante en el sistema inmunológico. Es necesario para que el sistema inmunológico funcione adecuadamente y para combatir bacterias y virus que lo atacan. La deficiencia de zinc puede debilitar el sistema inmunológico y aumentar el riesgo de infecciones.

También es importante para la producción de células inmunitarias, como los linfocitos T y las células B, así como para la cicatrización de heridas y la división y el crecimiento celular. La ingesta adecuada de zinc puede ser especialmente importante para personas con deficiencia de zinc, como veganos, vegetarianos, ancianos y enfermos hepáticos.

El selenio es esencial para el funcionamiento normal del sistema inmunológico, ya que tiene propiedades antioxidantes y puede ayudar a proteger las células del daño causado por los radicales libres, reduciendo la inflamación y mejorando la inmunidad.

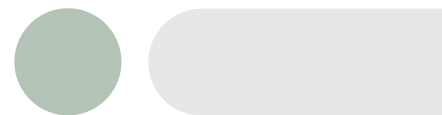
La deficiencia de selenio puede debilitar el sistema inmunológico y aumentar el riesgo de infecciones.

El selenio es importante para la producción de hormonas tiroideas y la función tiroidea adecuada, lo que puede afectar la función inmunológica.

El selenio, por ejemplo, forma parte de la glutatión peroxidasa, una enzima antioxidante que ayuda a frenar el efecto nocivo de los radicales libres.

Finalidad de uso





INGREDIENTES

Cloruro de magnesio, cápsula vegetal, gluconato de zinc, vitamina C, *Lactobacillus acidophilus*, levadura de selenio, *Tetraselmis chuii* y vitamina D₃.

Ingredientes	Descripción	Por cápsula	%	%VRN/cápsula
Magnesio	Cloruro de magnesio	98,45 mg	29,83 %	50 %
Cápsula vegetal (HPMC, E141)	Agente de carga	80 mg	24,24 %	-
Zinc	Gluconato de zinc	58,85 mg	17,83 %	50 %
Vitamina C	Vitamina	40 mg	12,12 %	50 %
Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (>150x10 ⁹ ufc/g)	25 mg	7,57 %	-
Selenio	Levadura de selenio	13,7 mg	4,15 %	50 %
<i>Tetraselmis chuii</i>	Microalga liofilizada	13 mg	3,94 %	-
Colecalciferol	Vitamina D ₃	1 mg	0,30 %	50 %

COMPONENTES DE LA CÁPSULA

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

ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA

Cloruro de magnesio: mineral.

Zinc: fermentación.

Vitamina C: obtenida industrialmente por reacción enzimática.

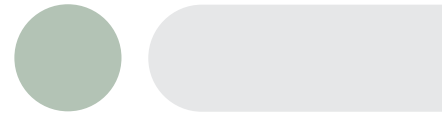
Lactobacillus acidophilus: orgánico.

Selenio: fermentación.

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

Vitamina D₃: 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 INM

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 (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

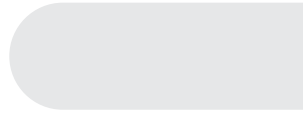
Liofilizado (*Tetraselmis chuii*, *Lactobacillus acidophilus*).

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 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.

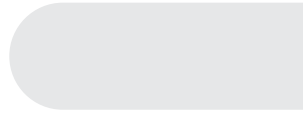
Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el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

