

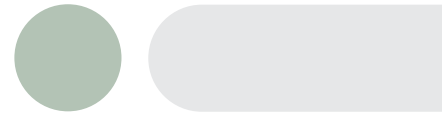
FICHA TÉCNICA (PDS: PRODUCT DATA SHEET)

CHUII PYU

INFORMACIÓN DE PRODUCTO:

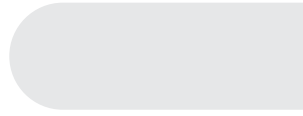
Clasificación legal	Complemento alimenticio
Nombre comercial	CHUII PYU
Descripción	Bote con 90 cápsulas vegetales del #0 (HPMC - E141)
Modo de empleo	2 cápsulas/día por vía oral – Consumo directo durante las comidas.
Vida útil	24 meses
Peso neto	29,7 g
Contenido	Bote de 120 ml PET blanco con tapa de 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 style="text-align: center;"><u>Claim vitamina C:</u> “La vitamina C contribuye a la formación normal de colágeno para el funcionamiento normal de la piel.”</p> <p style="text-align: center;"><u>Claim vitamina E:</u> “La vitamina E contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo.”</p> <p style="text-align: center;"><u>Claim vitamina A:</u> “La vitamina A contribuye al mantenimiento de la piel en condiciones normales”.</p> <p style="text-align: center;"><u>Claim vitamina B<sub>3</sub>, niacina:</u> “La niacina contribuye al mantenimiento de la piel en condiciones normales.”</p> <p style="text-align: center;"><u>Claim vitamina B<sub>5</sub>, ácido pantoténico:</u> “El ácido pantoténico contribuye a la síntesis y al metabolismo normal de las hormonas esteroideas, la vitamina D y algunos neurotransmisores.”</p> <p style="text-align: center;"><u>Claim vitamina B<sub>7</sub>, biotina:</u> “La biotina contribuye al mantenimiento del cabello en condiciones normales.”</p>





Tiempo de tratamiento	Se recomienda su consumo durante un período de 45 días.
Finalidad de uso	<p>La caída del pelo y el debilitamiento de las uñas se debe al estrés y a una mala alimentación. La combinación de <i>T. chuii</i>, vitaminas C, E, A, B<sub>3</sub>, B<sub>5</sub> y B<sub>7</sub> –biotina- ayudan a su reconstitución y fortalecimiento gracias a sus propiedades.</p> <p>Como antioxidante, <i>T. chuii</i> tiene un papel importante en la salud del cabello y las uñas, ya que ayuda a prevenir el daño celular y mejorar la salud general del cuerpo.</p> <p>La vitamina C tiene varios beneficios para el cabello y las uñas, como favorecer el crecimiento del cabello y prevenir la caída. Además, combate la sequedad, ya que la falta de vitamina C hace que éste se vuelva quebradizo y seco. También promueve la producción de colágeno y ayuda a mantener la salud de las uñas.</p> <p>La vitamina E estimula la producción de sebo, lo que asegura una correcta humectación del cabello. También mejora el flujo sanguíneo, estimulando la mejor absorción de los nutrientes y previene la pérdida de cabello. La vitamina E puede ayudar a fortalecer las uñas, ya que es un nutriente importante para mantenerlas saludables.</p> <p>La vitamina A es beneficiosa para el cabello y las uñas, ya que ayuda a mantener hidratado el cuero cabelludo y mejora la textura y el brillo del cabello. Además, la vitamina A protege la fibra capilar y promueve el crecimiento del cabello. Un déficit de esta vitamina puede ocasionar la resequedad del pelo.</p> <p>La vitamina B<sub>3</sub> o niacina ayuda a mantener un almacenamiento de energía estable y utilizable, lo que contribuye al crecimiento del cabello y las uñas.</p> <p>La vitamina B<sub>5</sub> o ácido pantoténico estimula la actividad de la raíz y fortalece la fibra capilar, evitando que se caiga el pelo. También promueve la hidratación, textura y brillo del cabello, evitando sequedad y encrespamiento.</p> <p>La vitamina B<sub>7</sub> o biotina ayuda a fortalecer el cabello y a prevenir la caída y mejora la textura y el brillo del cabello. También estimula el crecimiento del cabello y mejora la estructura de la queratina, una proteína básica que compone el cabello, la piel y las uñas. La biotina aporta hidratación al cabello, lo que ayuda a prevenir la sequedad y el encrespamiento.</p>





## INGREDIENTES

Celulosa microcristalina, cápsula vegetal, vitamina C, *Tetraselmis chuii*, vitamina B<sub>3</sub> -niacina-, vitamina E, vitamina B<sub>5</sub> -ácido pantoténico-, vitamina A y vitamina B<sub>7</sub> -biotina-.

Ingredientes	Descripción	Por cápsula	%	%VRN/cápsula
Celulosa microcristalina	Agente de carga	181,08 mg	54,87 %	-
Cápsula vegetal (HPMC, E141)	Agente de carga	80 mg	24,24 %	-
Vitamina C	Vitamina	40 mg	12,12 %	50 %
<i>Tetraselmis chuii</i>	Microalga liofilizada	13 mg	3,94 %	-
Vitamina B <sub>3</sub> , niacina	Vitamina	9 mg	2,72 %	50 %
Vitamina E	Vitamina	5 mg	1,52 %	50 %
Vitamina B <sub>5</sub> , ácido pantoténico	Vitamina	1,5 mg	0,45 %	50 %
Vitamina A	Vitamina	0,35 mg	0,11 %	50 %
Vitamina B <sub>7</sub> , biotina	Vitamina	0,075 mg	0,023 %	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.

Vitamina C: obtenida industrialmente por reacción enzimática.

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

Vitamina B<sub>3</sub>, niacina: química/fermentativa.

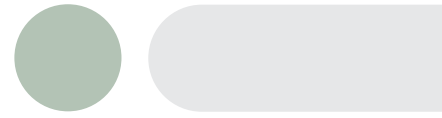
Vitamina E: orgánico.

Vitamina B<sub>5</sub>, ácido pantoténico: química/enzimática.

Vitamina A: síntesis química.

Vitamina B<sub>7</sub>, biotina: síntesis química.





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 PYU

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*).

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.

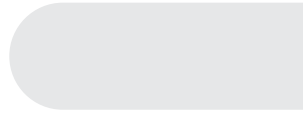
Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el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