

PRODUTO

Suplemento alimentar de Óleo de Chia e Cromo com psyllium em cápsulas

Produto elaborado a partir da homogeneização das matérias-primas onde obtendo uma suspensão oleosa, a mesma é encapsulada com filme de base de gelatina gerando as cápsulas gelatinosas moles.

COMPOSIÇÃO

Psyllium em pó, óleo de girassol, óleo de semente de chia, picolinato de cromo, glaceante cera de abelha e emulsificante lecitina de girassol, gelatina, água purificada, umectante glicerina e corantes dióxido de titânio (INS 171), óxido de ferro preto (INS 172i) e amarelo crepúsculo (INS 110).

DADOS TÉCNICOS

Aspecto visual: cápsula gelatinosa mole, laranja opaco, em formato 16 oblonga.
Peso médio (invólucro + conteúdo): \approx 1450mg
Peso médio (conteúdo): 1000mg
Peso mínimo/ Peso máximo (conteúdo): 950mg – 1050mg
Diâmetros (C x L x A): \approx 23,80 x 9,00 x 9,30

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Por Porção de 8,7g (6 Cápsulas)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
Valor energético	33 kcal = 139 kJ	2%
Proteínas	1,6 g	3%
Gorduras totais, das quais:	2,9 g	5%
Gorduras saturadas	0,4 g	2%
Gorduras trans	0,0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	0,4 g	**
Gorduras poli-insaturadas, das quais:	2,1 g	**
Ácido alfa linolênico – Ômega 3	0,4 g	**
Fibra alimentar	2,7 g	11%
Cromo	68 mcg	194%

Não contém quantidade significativa de carboidratos e sódio.

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal e 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor diário não estabelecido.

RECOMENDAÇÃO DIÁRIA

Ingerir 6 cápsulas ao dia.



PRECAUÇÕES

Conservar ao abrigo da luz, calor e umidade.

Este produto não é um medicamento.

ALÉRGICOS: Tabela referente às listas de alergênicos do Codex Alimentarius, FDA e atualizada com a RDC nº26 de 2015 da ANVISA presente na cápsula de **Suplemento alimentar de Óleo de Chia e Cromo com psyllium**.

LISTA DE ALERGÊNICOS E SEUS DERIVADOS	ADICIONADO AO PRODUTO?	PERIGO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA?	NOME ESPECÍFICO DA SUBSTÂNCIA
Leite e derivados (inclui caseína, manteiga, queijo, soro, lactose, margarina, creme, caseinatos, iogurtes, coalho, leite em pó e outros)	Não	Não	-
Ovos e derivados (inclui maionese, merengue, albumina, lecitina de ovo e outros)	Não	Não	-
Soja e derivados (inclui tofu, derivados de soja e outros)	Não	Não	-
Trigo e outros cereais (centeio, cevada, aveia, e suas estirpes) e derivados (inclui glúten, farelo, extratos, farinha, malte, germen de trigo, amido de trigo, amido de trigo, semolina e outros)	Não	Não	-
Amendoim e derivados (inclui manteiga e farinha de amendoim, proteína e outros)	Não	Não	-
Castanhas, Nozes e derivados (inclui castanha do brasil (pará), castanha de caju, avelas, pecãs, nozes, pistache, pinoli/pinhões, macadâmias, castanhas, amêndoa e outros)	Não	Não	-
Peixe (todos os tipos)	Não	Não	-
Frutos do Mar (crustáceos e moluscos, inclusive camarões, lagostas, caranguejos, mexilhões, mariscos e outros)	Não	Não	-
Sulfitos (Dióxido de enxofre e sulfitos)	Não	Não	-
Acido Glutâmico (e seus sais)	Não	Não	-
Corante amarelo tartrazina	Não	Não	-
Aipo (raiz, folhas ou caule) e produtos derivados	Não	Não	-
Gergelim (semente e produtos a base de gergelim)	Não	Não	-
Mostarda (todos os tipos) e derivados	Não	Não	-
Fenilalanina	Não	Não	-
Tremoço (e produtos a base de tremoço)	Não	Não	-
Látex natural	Não	Não	-

APRESENTAÇÃO

Embalagem de polietileno



ARMAZENAGEM

O produto pode ser armazenado em temperatura de 15 a 30°C, mantendo suas características por até 24 meses, desde que mantido em embalagem original em local limpo, seco e ao abrigo da luz e umidade.

EXPEDIÇÃO

O produto é expedido pela empresa através de um sistema (SIS), onde são liberados somente produtos que estiverem em concordância com as especificações determinadas.

TRANSPORTE

O transporte pode ser realizado em temperatura ambiente desde que o produto esteja protegido da ação direta do sol e os veículos atendam as normas de higiene e segurança.

REGISTRO E INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Produto dispensado de registro conforme RDC 240/2018

Colorido Artificialmente. Devido ao uso de corantes artificiais ou naturais, pode ocorrer variação na tonalidade da cor.

CROMO

O cromo auxilia no metabolismo de proteínas, carboidratos e gorduras.

Fonte de cromo.

Alto conteúdo/Rico em/Alto teor de cromo.

