Ficha Técnica

lacte 5®

PROBIÓTICO | **SALUD GASTROINTESTINAL**

Lactobacillus salivarius **LPM01 (DSM22105) 60%**
LECHE MATERNA HUMANA DE MUJERES SANAS

Lactobacillus rhamnosus **(CNCM I-4036) 20%**
HECES DE UN NIÑO LACTANTE SANO DE 3 MESES

Bifidobacterium animalis **subsp.** ***lactis*** **(CECT 8145) 20%**
HECES DE UN NIÑO LACTANTE SANO DE 3 MESES

Producto fabricado por BIOPOLIS S.L España, Envasado por Pharmacorp SBO S.A. Res. S.E.S.M.A. Nª032749 para Inversiones Wellness Technologies LIMITADA.

DESCRIPCIÓN

Biomasa mix cepas probióticas liofilizadas.
Almidón de maíz; maltodextrina de tapioca; 60% *Lactobacillus salivarius* LPM01, 20% *Lactobacillus rhamnosus*, 20% *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis*.; sacarosa; estearato de magnesio.
ELABORADO EN LÍNEAS QUE TAMBIÉN PROCESAN ALIMENTOS QUE CONTIENEN PROTEÍNA DE SUERO DE LECHE, PROTEÍNA DE SOYA Y FIBRA DE TRIGO.

POTENCIA

Al menos $1x10^8$ ufc/dosis

TABLA NUTRICIONAL

(*) Porción: 1 cápsula / 500mg
Porciones por envase: 30

	100 g	1 porción (*)
Energía Total (kcal)	368.55	1.8 kcal
Proteína	17.53 g	87.6 mg
Carbohidratos Diponibles	67.69 g	338.4 mg
Azúcares Totales (mono y disacáridos)	0,80 g	4.02 mg
Grasas Totales	3.11 g	15.6 mg
Fibra Dietética	1.48 g	7.4 mg
Sodio	0.02 g	0.1 mg

*Consumir una cápsula diaria de preferencia al desayuno por un período mínimo de tres meses.

Beneficios y Propiedades

Lacte 5®

PROBIÓTICO | SALUD GASTROINTESTINAL

Acidifica el medio intestinal, inhibiendo el desarrollo de bacterias patógenas.

Ayuda a mantener o restaurar la microbiota intestinal.

Contribuye a degradar algunos componentes de los alimentos, mejorando su asimilación.

Inhibe el crecimiento de *E. coli, Listeria monocytogenes, Salmonella typhi, Shigella sonnei* y rotavirus.

Tiene la capacidad de sintetizar vitaminas especialmente del complejo B.

Inhibe el desarrollo de enteropatógenos de importancia en salud.

Posee actividad anti inflamatoria y antioxidante.

Ficha de Seguridad

Lacte5® PROBIÓTICO SALUD GASTROINTESTINAL

CONTRAINDICACIONES
No posee.

EFECTOS INDESEABLES
En los estudios realizados no se detectaron efectos colaterales asociados al consumo de Lacte5 Salud Gastrointestinal.

ADVERTENCIAS
A modo de precaución, se recomienda no administrar este probiótico a personas sometidas a cirugías cardíacas, orales o gastrointestinales y a personas altamente inmunodeprimidas.
No se han realizados estudios en niños y lactantes que demuestren su uso seguro, aún cuando se trata de una cepa aislada de leche materna.

CONSERVACIÓN
Conservar en un lugar fresco y seco a no más de 25°C, lejos de la humedad y calor.
Mantener fuera del alcance de los niños.

CONTROLES
La fabricación o producción del probiótico, se realiza siguiendo el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene en los productos alimenticios fabricados en la Unión Europea mediante la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

Además, se realizan controles de producto de acuerdo con los siguientes reglamentos comunitarios:
- Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento 396/2005, de 23 de Febrero de 2005, del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Asimismo, todos los productos disponen de documentación relativa a la siguiente normativa:
- Reglamento (UE) 453/2010 de la Comisión de 20 de mayo de 2010 por el que se modifica el Reglamento (CE) 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH).
- Anexos II y VI del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada a los consumidores, referentes a alérgenos y radiación ionizante.
- Reglamento (CE) 1829/2003, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y Reglamento (CE) 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.