

# LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS 2E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: ESP0058  
VERSIÓN: 26922

Es la cepa LA85 de WECARE-PROBIOTICS. El Lactobacillus acidophilus 2E11 UFC/g es un probiótico que ayuda a mantener en equilibrio al organismo, puede ayudar a descomponer los alimentos, absorber los nutrientes.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble  
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS:	Máx. 5000 UFC/g
COLOR:	Blanco-Amarillo	COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
		HONGOS Y LEVADURAS:	Max. 50 UFC/g
		SALMONELLA:	Negativo en 25 g
		E. COLI:	Negativo en 25 g
		LACTOBACILLUS ACIDOPHILLUS(CELULAS VIABLES):	Mín. 2E11 UFC/g

FISICOQUÍMICAS	
ACTIVIDAD DE AGUA:	Máx. 0.12
PLOMO (PB):	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS):	Máx. 0.5 ppm
HUMEDAD:	Máx. 5%

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses a una temperatura de - 18 °C//18 meses a una temperatura de 4°C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	1 kg (2.2 lb)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Mantener todo el tiempo el producto bien cerrado y en cadena de frío a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  o menos, para asegurar el total de la vida útil (24 meses) y Máx. a  $4^{\circ}\text{C}$  para una vida útil de hasta 18 meses.

**CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:**

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

***¡Conocer más!***

*Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.*



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.



3336122510 - 3322673735 | [www.americaalimentos.com](http://www.americaalimentos.com)

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.