

# LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS (LA85) 2E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: ESP0058  
VERSIÓN: 5026

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        |                 | MICROBIÓLOGICAS                              |                  |
|--------------------|-----------------|--|------------------|
| 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.