

# LACTOBACILLUS CASEI (LC89) 2E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: ESP0068  
VERSIÓN: 5026

Es la cepa LC89 de WECARE-PROBIOTICS. El Lactobacillus casei 2E11 UFC/g es un probiótico que promueve la salud de la microbiota intestinal, el movimiento peristáltico y la modulación al sistema inmune. Reduce los niveles de colesterol y ayuda a mantener estable la presión arterial. Por ello es ampliamente usado en alimentos y bebidas.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble  
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

## CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES |                      | MICROBIÓLOGICAS              |                  |
|-------------|----------------------|------------------------------|------------------|
| APARIENCIA: | Polvo de libre flujo | CÉLULAS VIABLES:             | Mín. 2E11 UFC/g  |
| COLOR:      | Blanco a amarillo    | COLIFORMES:                  | Máx. 10 UFC/g    |
|             |                      | HONGOS Y LEVADURAS:          | Máx. 50 UFC/g    |
|             |                      | E. COLI:                     | Negativo en 25 g |
|             |                      | SALMONELLA:                  | Negativo en 25 g |
|             |                      | S. AUREUS:                   | Negativo en 25 g |
|             |                      | BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS: | Máx 5000 UFC/g   |

| FISICOQUÍMICAS     |              |
|--------------------|--------------|
| HUMEDAD:           | Máx. 5%      |
| ACTIVIDAD DE AGUA: | Máx. 0.12 aw |
| PLOMO (PB):        | Máx. 0.5 ppm |
| ARSÉNICO (AS):     | Máx. 0.5 ppm |
| CADMIO (CD):       | Máx. 1 ppm   |
| MERCURIO (HG):     | Máx. 0.1 ppm |

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

|                                                            |                                 |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 24 meses a Temperatura: - 18 °C |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | 1 kg y 5kg                      |

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenar el producto bien cerrado a una temperatura de -18°C, para asegurar el total de la vida útil. Transportar manteniendo la cadena de frío.

**CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:** HALAL

***¡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.