

STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS 1E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0081
VERSIÓN: 22525

Es la cepa ST81 de WECARE-PROBIOTICS. El Streptococcus thermophilus 1E11 UFC/g es un probiótico que no forma esporas. Su temperatura ideal de crecimiento se enfoca en los rangos de 35 - 42 °C. Se considera como bacteria ácido láctica. Este probiótico ayuda a la producción del yogurt o cualquier otro producto lácteo fermentado. Se utiliza en diversos productos, como bebidas a base de leche, yogur, fórmulas infantiles y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: Según Aplicación

CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES | | MICROBIÓLOGICAS | |
|-------------|-------------------------------|---------------------|------------------|
| APARIENCIA: | Polvo granular de libre flujo | CÉLULAS VIABLES: | Mín. 1E11 UFC/g |
| COLOR: | Blanco a color crema claro | HONGOS Y LEVADURAS: | Máx. 50 UFC/g |
| | | COLIFORMES: | Máx. 10 UFC/g |
| | | E. COLI: | Negativo en 25 g |
| | | SALMONELLA: | Negativo en 25 g |
| | | S. AUREUS: | Negativo en 25 g |

| FISICOQUÍMICAS | |
|--------------------|---------------|
| HUMEDAD: | Máx. 5% |
| ACTIVIDAD DE AGUA: | Máx. 0.12 aw |
| PLOMO(PB): | Máx. 0.5 ppm |
| ARSENICO (AS): | Máx. 0.5 ppm |
| CADMIO (CD): | Máx. 0.01 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 una temperatura de almacenamiento de - 18 °C |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN | 1 y 5 Kg |



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Mantener todo el tiempo el producto bien cerrado y en cadena de frío a una temperatura de -18°C o menos, para asegurar el total de la vida útil y Máx. a 4°C para una vida útil de hasta 18 meses

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

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.