

STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS 1E11 UFC/G

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:	Máx. 10 UFC/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
ARSÉNICO (AS):	Máx. 0.5 ppm
CADMIO (CD):	Máx. 0.1 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 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.