

SACCHAROMYCES BOULARDII 2E10 UFC/G

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0084
VERSIÓN: 26922

Es la cepa **SB01** de WECARE-PROBIOTICS. La levadura *Saccharomyces boulardii* 2E10 UFC/g, es una levadura considerada probiótico que ayuda a mantener el equilibrio del sistema digestivo y ayuda al sistema inmune a mantenerse en correcto funcionamiento.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: *

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo granular de libre flujo	CÉLULAS VIABLES DE SB01:	Mín. 2E10 UFC/g
COLOR:	Blanco a color crema claro	COLIFORMES:	
OLOR:	Sin olores anormales		

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	Máx. 5%
ACTIVIDAD DE AGUA:	

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses (-18 °C)
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	0.5 Kg, 1 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener todo el tiempo el producto bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar y calor directo, a una temperatura de de -18°C o menos, para asegurar el total de la vida útil y Máx. a 4°C para una vida útil de hasta 6 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

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.