

LACTOBACILLUS RHAMNOSUS 2E11 UFC/G

Es la cepa LRa05 de WECARE-PROBIOTICS. El Lactobacillus rhamnosus 2E11 ayuda a mantener el equilibrio del sistema digestivo así como del sistema inmune. Además, protege al alimento del crecimiento de hongos, acelera a la fermentación láctea y aumenta la viscosidad de leches fermentadas. Finalmente, este probiótico es resistente a pH ácidos (1 - 3) y a los ácidos biliares del organismo.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: *

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	LACTOBACILLUS RHAMNOSUS(CELULAS VIABLES):	2e11 UFC/g
COLOR:	Blanco - Amarillo	BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS:	Máx. 5000 UFC/g
		COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
		HONGOS Y LEVADURAS:	Max. 50 UFC/g
		SALMONELLA:	Negativo en 25 g
		E. COLI:	Negativo en 25 g
FISICOQUÍMICAS			
HUMEDAD:			Máx. 6.0%
ACTIVIDAD DE AGUA:			Máx. 0.12
ARSÉNICO (AS):			Máx. 0.5 ppm
PLOMO (PB):			Máx. 0.5 ppm

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°C o menos, para asegurar el total de la vida útil (24 meses) y Máx. a 4°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

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.