

# WECPRO 09 2E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: ESP0144  
VERSIÓN: 8625

Premezcla probiótica con 200 billones de bacterias ácido lácticas por gramo, formulada para mantener una microbiota oral saludable. Compuesta por: Lactobacillus salivarius LS97 35%, Lactobacillus paracasei LC86 25%, Lactobacillus acidophilus LA85 25%, Lactobacillus rhamnosus LRa05 15%

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable  
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA :	POLVO GRANULAR SIN APELMAZAR	CÉLULAS VIABLES:	2E11 UFC/g
OLOR:	SIN OLORES ANORMALES	BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS:	Máx. 5000 UFC/g
		HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
		COLIFORMES:	Max. 10 UFC/g
		E. COLI:	Negativo en 25 g
		SALMONELLA:	Negativo en 25 g
		S. AUREUS:	Negativo en 25 g
		SHIGELLA:	Negativo en 25 g

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	Máx. 5%
ACTIVIDAD DE AGUA :	Máx. 0.12
PLOMO (PB):	Máx. 0.5 mg/Kg
ARSÉNICO (AS):	Máx. 0.5 mg/Kg
CADMIO:	Máx. 0.1 mg/Kg
MERCURIO:	Máx. 0.1 mg/Kg

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses a partir de la fecha de manufactura, almacenado a -18 °C
--	---



PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	1 y 5 Kg. Sobre de aluminio con bolsa interna de polietileno.
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.

### 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](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.