

BACILLUS COAGULANS BC99 3E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0152
VERSIÓN: 4926

Podemos definir al Bacillus coagulans como un microorganismo probiótico versátil, siendo un bacilo esporulado que produce ácido L (+) láctico (biológicamente activo). Bacillus coagulans BC99 resiste las condiciones más extremas y agresivas del cuerpo y de los procesos alimentarios, haciéndolas ideales para usar en todo tipo de productos.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo granulado	CÉLULAS VIABLES:	Mín. 3E11 UFC/g
COLOR:	Beige claro a marrón claro	NÚMERO DE ESPORAS:	Mín. 3E11 UFC/g
OLOR:	Sin olores anormales	COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
		HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
		SALMONELLA:	Negativo en 25 g

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	Máx. 5%
ACTIVIDAD DEL AGUA:	<0.15
PLOMO:	<0.5 ppm
ARSÉNICO:	<0.5 ppm
MERCURIO:	<0.1 ppm
CADMIO:	<1 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	5 kg

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR. Este producto es Higroscópico SI.

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.