

# PEDIOCOCCUS ACIDILACTICI 2E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: ESP0100  
VERSIÓN: 27022

Es la cepa de WE CARE-PROBIOTICS, *Pediococcus acidilactici* 2E11 UFC/g. Es una de las principales especies bacterianas utilizadas como probiótico por sus beneficios en el organismo. Se usa para controlar la presencia de microorganismos patógenos como la *Listeria monocytogenes*.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble  
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

## CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES |                         | MICROBIÓLOGICAS     |                  |
|-------------|-------------------------|---------------------|------------------|
| APARIENCIA: | Polvo                   | CÉLULAS VIABLES:    | Mín. 2E11 UFC/g  |
| COLOR:      | Blanco a amarillo claro | HONGOS Y LEVADURAS: | Máx. 50 UFC/g    |
|             |                         | COLIFORMES:         | Máx. 10 UFC/g    |
|             |                         | E. COLI:            | Negativo en 25 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. 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 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

#### 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.