

STARTER PARA YOGURT (YO-CUL 371) U 30 G

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0102
VERSIÓN: 26922

El Yo-cul 371 de WE CARE-PROBIOTICS es un cultivo iniciador de fermentación, apropiado para procesos a temperatura media y de fermentación larga. Es ideal para bebidas lácteas fermentadas, como el yogurt.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	CÉLULAS VIABLES:	Min. 1E08 UFC/g
COLOR:	Blanco a amarillo claro	HONGOS:	Máx. 50 UFC/g
FISICOQUÍMICAS			
HUMEDAD:	Máx. 5%		
ACTIVIDAD FERMENTATIVA:	pH 3.6 - 3.8		

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	Almacenar el producto bien cerrado a una temperatura de -18°C o menos, para asegurar el total de la vida útil. Respetar la cadena de frío durante el transporte.

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.