

AKKERMANSIA MUCINIPHILA AKK11 50B (5E10)

Akkermansia muciniphila Akk11, es una bacteria que interviene en la salud inmunológica y metabólica. Se trata de una bacteria degradadora de mucina; principal constituyente de la capa protectora que recubre el epitelio intestinal.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	CÉLULAS VIABLES:	Mín. 5E10 AFU/g
COLOR:	Amarillo claro	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
		COLIFORMES:	
FISICOQUÍMICAS			
HUMEDAD:			Máx. 5%
ACTIVIDAD DE AGUA:			Máx. 0.15
PLOMO (PB):			Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS):			Máx. 0.5 ppm
MERCURIO (HG):			Máx. 0.1 ppm
CADMIO :			Máx. 1 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses a -18°C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	5 Kg. Sobre de aluminio con bolsa interna de polietileno. Caja exterior de cartón, con caja aislante.
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

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.