

LACTOBACILLUS CASEI 3E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0130
VERSIÓN: 17125

El Lactobacillus casei 3E11 UFC/g es un probiótico que promueve la salud de la microbiota intestinal, el movimiento peristáltico y la modulación al sistema inmune. Reduce los niveles de colesterol y ayuda a mantener estable la presión arterial. Por ello es ampliamente usado en alimentos y bebidas.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: LA REQUERIDA SEGÚN LA APLICACIÓN

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA :	POLVO	CÉLULAS VIABLES :	Mín. 3E11 UFC/g
COLOR :	AMARILLO CLARO	CUENTA DE BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS :	Máx. 5000 UFC/g
		HONGOS Y LEVADURAS :	Máx. 50 UFC/g
		COLIFORMES :	
FISICOQUÍMICAS			
HUMEDAD :			MÁX. 5 %
ACTIVIDAD DE AGUA :			≤0.12
PLOMO (PB):			≤0.5 ppm
ARSÉNICO (AS):			≤0.5 ppm
MERCURIO (HG):			≤0.1 ppm
CADMIO (CD):			≤1 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses a partir de la fecha de fabricación
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	1 y 5 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar el producto bien cerrado a una temperatura de -18°C, para asegurar el total de la vida útil. Transportar manteniendo la cadena de frío.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:



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.

