

# WECPRO 01 (600 BILLONES UFCG)

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: ESP0135  
VERSIÓN: 17125

Premezcla de bacterias ácido lácticas, con 600 billones de células viables, diseñada para la regulación de la salud intestinal.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable  
PORCIÓN: \*la requerida según la aplicación

## CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES |                      | MICROBIÓLOGICAS              |                 |
|-------------|----------------------|------------------------------|-----------------|
| APARIENCIA: | Polvo granular       | CÉLULAS VIABLES:             | Mín. 6E11 UFC/g |
| OLOR:       | Sin olores anormales | BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS: | Máx. 5000 UFC/g |
|             |                      | HONGOS Y LEVADURAS:          | Máx. 50 UFC/g   |
|             |                      | COLIFORMES:                  |                 |

| FISICOQUÍMICAS |              |
|----------------|--------------|
| PLOMO (PB):    | Máx. 0.5 ppm |
| ARSÉNICO (AS): | Máx. 0.5 ppm |
| CADMIO (CD):   | Máx. 1 ppm   |
| MERCURIO (HG): | Máx. 0.1 ppm |
| HUMEDAD:       | Máx. 5%      |

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

|                                                            |                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 24 Meses a partir de la fecha de manufactura, almacenado a -18 °C                                                                                    |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | 1 Kg. Sobre de aluminio.                                                                                                                             |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE                 | Almacenar el producto bien cerrado a una temperatura de -18°C, para asegurar el total de la vida útil.<br>Transportar manteniendo la cadena de frío. |

## 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.