

Akkermansia muciniphila Akk11 100B (1E11)

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0115 / VERSIÓN 16825

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: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: La requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Amarillo claro

MICROBIOLÓGICAS

CÉLULAS VIABLES	Mín. 1E11 AFU/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g

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	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.

Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o padecimiento.

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.