

Bacillus Clausii (BCL 19) 2E11 UFC/g

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0143 / VERSIÓN 29525

Es la cepa BCL 19 de Wecare Probiotics. Es una bacteria esporulada productora de ácido láctico. Las esporas de B. clausii son resistentes al calor, las sales biliares y la acidez. Su consumo aporta probióticos para fortalecer la microbiota intestinal, la cual es muy importante en el aparato digestivo.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo Granular
COLOR	Amarillo a café claro

MICROBIOLÓGICAS

NÚMERO DE ESPORAS	Mín. 2E11 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo en 25 g
SALMONELLA	Negativo en 25 g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 5%
ACTIVIDAD DE AGUA	≤0.12
PLOMO (PB)	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 0.5 ppm
MERCURIO (HG)	Máx. 0.1 ppm
CADMIO (CD)	Máx. 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 manufactura, almacenado a -18 °C
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.

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 enfermedad.

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.