

BACILLUS COAGULANS BC99 3E11 UFC/g

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0152 / VERSIÓN 4926

Podemos definir al Bacillus coagulans como un microorganismo probiótico versátil, siendo un bacilo esporulado que produce ácido L (+) láctico (biológicamente activo). Bacillus coagulans BC99 resiste las condiciones más extremas y agresivas del cuerpo y de los procesos alimentarios, haciéndolas ideales para usar en todo tipo de productos.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

| | |
|------------|----------------------------|
| APARIENCIA | Polvo granulado |
| COLOR | Beige claro a marrón claro |
| OLOR | Sin olores anormales |

MICROBIOLÓGICAS

| | |
|--------------------|------------------|
| CÉLULAS VIABLES | Mín. 3E11 UFC/g |
| NÚMERO DE ESPORAS | Mín. 3E11 UFC/g |
| COLIFORMES | Máx. 10 UFC/g |
| HONGOS Y LEVADURAS | Máx. 50 UFC/g |
| E. COLI | Negativo |
| SALMONELLA | Negativo en 25 g |

FISICOQUÍMICAS

| | |
|--------------------|--------------|
| HUMEDAD | Máx. 5% |
| ACTIVIDAD DEL AGUA | <0.15 |
| PLOMO | <0.5 ppm |
| ARSÉNICO | <0.5 ppm |
| MERCURIO | <0.1 ppm |
| CADMIO | <1 ppm |

Consideraciones de manejo y manipulación

| | |
|--|---|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 36 Meses |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN | 5 kg |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE | Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR. Este producto es Higroscópico SI. |

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.