

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 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.