

BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM (BBi32) 2E11 UFC/g

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0089 / VERSIÓN 11126

Es la cepa BBi32 de WECARE-PROBIOTICS. La BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM 2E11 CFU/g es una bacteria probiótica que se usa en la fermentación de yogurt y bebidas lácteas. Ayuda a mantener una buena salud digestiva, pues es auxiliar en el manejo de ciertas afecciones gastrointestinales. También ayuda a controlar la presencia de bacterias dañinas para el tracto digestivo y respiratorio.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: La requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Blanco a amarillo

MICROBIOLÓGICAS

CÉLULAS VIABLES	Mín. 2E11 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g
E. COLI	Negativo en 25 g
SALMONELLA	Negativo en 25 g
S. AUREUS	Negativo en 25 g
SHIGELLA	Negativo en 25 g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 5%
ACTIVIDAD DE AGUA	Máx. 0.12 aw
PLOMO (PB)	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 0.5 ppm
CADMIO (CD)	Máx. 1 ppm
MERCURIO (HG)	Máx. 0.1 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses a una Temperatura de almacenamiento de - 18 °C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	1 kg (2.2 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener todo el tiempo el producto bien cerrado y en cadena de frío a una temperatura de -18°C o menos, para asegurar el total de la vida útil y Máx. a 4°C para una vida útil de hasta 18 meses

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

★ HALAL

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.