

BIFIDOBACTERIUM LACTIS (BLa80) 1E11 UFC/g

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0141 / VERSIÓN 11126

El Bifidobacterium lactis 1E11 UFC/g es un probiótico que ayuda a mantener el equilibrio del sistema digestivo y del sistema inmune. Incluso, puede disminuir a la constipación y malestares estomacales.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: LA REQUERIDA SEGÚN LA APLICACIÓN

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo granular de libre flujo
COLOR	Blanco – color crema claro
OLOR	Sin olores anormales

MICROBIOLÓGICAS

CÉLULAS VIABLES	Mín. 1E11 UFC/g
BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS	Máx. 5000 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g
E. COLI	Negativo en 25 g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g
SALMONELLA	Negativo en 25 g
SHIGELLA	Negativo en 25 g
S. AUREUS	Negativo en 25 g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 5 %
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 partir de la fecha de fabricación
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 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.