

LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS (LA85) 2E11 UFC/g

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0058 / VERSIÓN 15326

Es la cepa LA85 de WECARE-PROBIOTICS. El Lactobacillus acidophilus 2E11 UFC/g es un probiótico que ayuda a mantener en equilibrio al organismo, puede ayudar a descomponer los alimentos, absorber los nutrientes.

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

BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS:	Máx. 5000 UFC/g
COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS:	Max. 50 UFC/g
SALMONELLA:	Negativo en 25 g
E. COLI:	Negativo en 25 g
LACTOBACILLUS ACIDOPHILLUS (CÉLULAS VIABLES):	Mín. 2E11 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

ACTIVIDAD DE AGUA:	Máx. 0.12
PLOMO (PB):	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS):	Máx. 0.5 ppm
HUMEDAD:	Máx. 5%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses a una temperatura de - 18 °C//18 meses a una temperatura de 4°C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Bolsa trilaminada de 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 y máx. a 4°C para una vida útil de hasta 18 meses. 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.