

LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS (LA85) 2E11 UFC/g

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0058 / VERSIÓN 5026

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: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: La requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Blanco-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(CELULAS 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	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 (24 meses) y Máx. a 4°C para una vida útil de hasta 18 meses.

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 intensionados 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.