

Lactobacillus Casei 3E11 UFC/g

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0130 / VERSIÓN 17125

El Lactobacillus casei 3E11 UFC/g es un probiótico que promueve la salud de la microbiota intestinal, el movimiento peristáltico y la modulación al sistema inmune. Reduce los niveles de colesterol y ayuda a mantener estable la presión arterial. Por ello es ampliamente usado en alimentos y bebidas.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: LA REQUERIDA SEGÚN LA APLICACIÓN

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	POLVO
COLOR	AMARILLO CLARO

MICROBIOLÓGICAS

CÉLULAS VIABLES	Mín. 3E11 UFC/g
CUENTA DE BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS	Máx. 5000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

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