

LACTOBACILLUS CASEI (LC89) 2E11 UFC/g

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0068 / VERSIÓN 5026

Es la cepa LC89 de WECARE-PROBIOTICS. El Lactobacillus casei 2E11 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 TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: La requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo de libre flujo
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
BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS	Máx 5000 UFC/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 Temperatura: - 18 °C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	1 kg y 5kg
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.

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.