

Lactobacillus Rhamnosus 1E11 UFC/g

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0087 / VERSIÓN 4125

El Lactobacillus rhamnosus 1E11 UFC/g es un probiótico que ayuda mantener el equilibrio del sistema digestivo y del sistema inmune. Promueve la salud digestiva, estimulando la proliferación de Lactobacillus y Bifidobacterias al organismo.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: *

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Amarillo claro

MICROBIOLÓGICAS

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

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 5%
---------	---------

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses a partir de la fecha de manufactura, almacenado a -18 °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 y Máx. a 4°C para una vida útil de hasta 18 meses.

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 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.