

LACTOBACILLUS RHAMNOSUS (LRa05) 5E11 UFC/g

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0112 / VERSIÓN 11126

El Lactobacillus rhamnosus 5E11 UFC/g es un probiótico patentado que ayuda a obtener un equilibrio a los sistemas digestivo y al sistema inmune al organismo. Promueve a la salud digestiva, estimulando la proliferación de Lactobacillus y Bifidobacterias al organismo. Además, protege al alimento del crecimiento de hongos, acelera a la fermentación láctea y aumenta la viscosidad de leches fermentadas. Finalmente, este probiótico es resistente a pH ácidos (1 – 3) y a los ácidos biliares del organismo.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Blanco a amarillo

MICROBIOLÓGICAS

LACTOBACILLUS RHAMNOSUS (CELULAS VIABLES)	Mín. 5E11 UFC /g
BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS	Máx. 5000 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g
SALMONELLA	Negativo en 25 g
E. COLI	Negativo en 25 g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 5.0%
ACTIVIDAD DE AGUA	Máx. 0.12
PLOMO (PB)	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 0.5 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 manufactura, almacenado a -18 °C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Bolsa trilaminada de 1 hasta 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 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.