

PREMIX 18325 2E11 UFC/g

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0154 / VERSIÓN 11826

Premezcla de probióticos en polvo con Mín. 2E11 UFC/g. Conformado por Bacillus coagulans BC99 50%, Lactobacillus plantarum Lp90 10% □ Lactobacillus rhamnosus LRa05 10% □ Lactobacillus casei LC89 10% □ Lactobacillus acidophilus LA85 10% □ Bifidobacterium longum subsp . infantis 9%. Bifidobacterium bifidum BBi32 0.5% □ Bifidobacterium longum BL21 0.5%

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO:

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: Según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo a polvo granular
COLOR	Blanco a amarillo

MICROBIOLÓGICAS

CÉLULAS VIABLES	Mín. 2E11 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g
SALMONELLA	Negativo/25 g
S. AUREUS	Negativo/25 g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 5%
ARSÉNICO (AS)	Máx. 0.5 ppm
PLOMO (PB)	Máx. 0.5 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	1 kg 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 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.