

PREMIX 23523

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0113 / VERSIÓN 16725

Premezcla de probióticos con 3×10^{11} células viables. Contiene Bifidobacterium lactis, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium bifidum, Lactobacillus rhamnosus, Lactobacillus plantarum, Lactobacillus casei, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus gasseri, Lactobacillus salivarius, Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus brevis, Streptococcus thermophilus y Bacillus coagulans.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo granular de libre flujo
------------	-------------------------------

MICROBIOLÓGICAS

CELULAS VIABLES	Mín. 3×10^{11} UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 5%
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 partir de la fecha de manufactura, almacenado a -18°C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	1 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.