

Saccharomyces Boulardii 2E10 UFC/g

 HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO **ESP0084** / VERSIÓN **26922**

Es la cepa SB01 de WECARE-PROBIOTICS. La levadura Saccharomyces boulardii 2E10 UFC/g, es una levadura considerada probiótico que ayuda a mantener el equilibrio del sistema digestivo y ayuda al sistema inmune a mantenerse en correcto funcionamiento.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: *

Características

SENSORIALES

| | |
|------------|-------------------------------|
| APARIENCIA | Polvo granular de libre flujo |
| COLOR | Blanco a color crema claro |
| OLOR | Sin olores anormales |

MICROBIOLÓGICAS

| | |
|-------------------------|-----------------|
| CÉLULAS VIABLES DE SB01 | Mín. 2E10 UFC/g |
|-------------------------|-----------------|

FISICOQUÍMICAS

| | |
|---------|---------|
| HUMEDAD | Máx. 5% |
|---------|---------|

Consideraciones de manejo y manipulación

| | |
|--|--|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 24 meses (-18 °C) |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN | 0.5 Kg, 1 Kg |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE | Mantener todo el tiempo el producto bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar y calor directo, a una temperatura de de -18°C o menos, para asegurar el total de la vida útil y Máx. a 4°C para una vida útil de hasta 6 meses |

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 intensionados 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.