

Saccharomyces Boulardii (SB01) 2E10 UFC/g

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0084 / VERSIÓN 11026

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 TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: *

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo granular, de libre flujo
COLOR	Amarillo claro a café amarillento
OLOR	Sin olores anormales

MICROBIOLÓGICAS

CÉLULAS VIABLES	Mín. 2E10 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g
E. COLI	Máx. 10 UFC/g
BACILLUS CEREUS	< 10 UFC/g
SALMONELLA	Negativo en 25 g
SHIGELLA	Negativo en 25 g
S. AUREUS	Negativo en 25 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 (-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 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.