



Starter Para Yogurt (Yo-cul 371) U 30 G

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0102 / VERSIÓN 26922

El Yo-cul 371 de WECARE-PROBIOTICS es un cultivo iniciador de fermentación, apropiado para procesos a temperatura media y de fermentación larga. Es ideal para bebidas lácteas fermentadas, como el yogurt.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: La requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Blanco a amarillo claro

MICROBIOLÓGICAS

CÉLULAS VIABLES	Min. 1E08 UFC/g
HONGOS	Máx. 50 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 5%
ACTIVIDAD FERMENTATIVA	pH 3.6 - 3.8

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses a una temperatura de almacenamiento de - 18 °C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	1 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar el producto bien cerrado a una temperatura de -18°C o menos, para asegurar el total de la vida útil. Respetar la cadena de frío durante el transporte.

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.