

Streptococcus Thermophilus 1E11 UFC/g

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0081 / VERSIÓN 22525

Es la cepa ST81 de WECARE-PROBIOTICS. El Streptococcus thermophilus 1E11 UFC/g es un probiótico que no forma esporas. Su temperatura ideal de crecimiento se enfoca en los rangos de 35 – 42 °C. Se considera como bacteria ácido láctica. Este probiótico ayuda a la producción del yogurt o cualquier otro producto lácteo fermentado. Se utiliza en diversos productos, como bebidas a base de leche, yogur, fórmulas infantiles y suplementos alimenticios

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: Según Aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo granular de libre flujo
COLOR	Blanco a color crema claro

MICROBIOLÓGICAS

CÉLULAS VIABLES	Mín. 1E11 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g
E. COLI	Negativo en 25 g
SALMONELLA	Negativo en 25 g
S. AUREUS	Negativo en 25 g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 5%
ACTIVIDAD DE AGUA	Máx. 0.12 aw
PLOMO(PB)	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 0.5 ppm
CADMIO (CD)	Máx. 01 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 una temperatura de almacenamiento de - 18 °C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	1 y 5 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener todo el tiempo el producto bien cerrado y en cadena de frío a una temperatura de -18°C o menos, para asegurar el total de la vida útil y Máx. a 4°C para una vida útil de hasta 18 meses

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

 HALAL

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.

