

STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS (ST81) 1E11 UFC/g

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0081 / VERSIÓN 11026

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 TIPO: No alérgeno

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 |
| SHIGELLA | 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. 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 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 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.