

WECPRO 07

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0114 / VERSIÓN 16825

Premezcla de bacterias ácido lácticas, con 200 billones de células viables. Compuesta por: Lactobacillus reuteri LR08 30%, Lactobacillus crispatus LCr86 30%, Lactobacillus acidophilus LA85 15%, Lactobacillus plantarum N13 15%, Lactobacillus rhamnosus LRa05 10%

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo granular, sin apelmazar
OLOR	Sin olores anormales

MICROBIOLÓGICAS

CÉLULAS VIABLES	Mín. 2E11 UFC/g
BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS	Máx. 5000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

PLOMO (PB)	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 0.5 ppm
CADMIO (CD)	Máx. 1 ppm
MERCURIO (HG)	Máx. 0.1 ppm
ACTIVIDAD DE AGUA	Máx. 0.12

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses a partir de la fecha de manufactura, almacenado a -18 °C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	1 Kg. Sobre de aluminio con bolsa interna de polietileno. Caja exterior de cartón, con caja aislante.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar el producto bien cerrado a una temperatura de -18°C, para asegurar el total de la vida útil. Transportar manteniendo la cadena de frío.

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.