

WECPRO 09 2E11 UFC/g

HOJA TÉCNICA / PROBIÓTICOS / CÓDIGO ESP0144 / VERSIÓN 8625

Premezcla probiótica con 200 billones de bacterias ácido lácticas por gramo, formulada para mantener una microbiota oral saludable. Compuesta por: Lactobacillus salivarius LS97 35%, Lactobacillus paracasei LC86 25%, Lactobacillus acidophilus LA85 25%, Lactobacillus rhamnosus LRa05 15%

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 | 2E11 UFC/g |
| BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS | Máx. 5000 UFC/g |
| HONGOS Y LEVADURAS | Máx. 50 UFC/g |
| COLIFORMES | Max. 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 |
| PLOMO (PB) | Máx. 0.5 mg/Kg |
| ARSÉNICO (AS) | Máx. 0.5 mg/Kg |
| CADMIO | Máx. 0.1 mg/Kg |
| MERCURIO | Máx. 0.1 mg/Kg |

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 y 5 Kg. Sobre de aluminio con bolsa interna de polietileno. |
| 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. |

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 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.