

LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS 1E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0045
VERSIÓN: 14725

El Lactobacillus acidophilus 1E11 UFC/g es un probiótico que ayuda a obtener un equilibrio a los sistemas digestivo e inmunológico al organismo. Este probiótico es resistente a pH ácidos (1 - 3) y a los ácidos biliares del organismo.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable
PORCIÓN: *

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
COLOR:	Blanco - Amarillo	LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS:	Mín. 1E11 UFC/g
APARIENCIA:	Polvo	BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS:	Máx- 5000 UFC/g
OLOR:	Ligeramente fermentado	COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
		HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
		E. COLI:	Negativo en 25 g
		S. AUREUS :	Negativo en 25 g
		SALMONELLA:	Negativo en 25 g
		SHIGELLA:	Negativo en 25 g

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	Máx. 5%
ACTIVIDAD DE AGUA:	Máx. 0.12
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 partir de la fecha de manufactura, almacenado a -18 °C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	1 kg (2.2 lb)

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.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: HALAL

¡Conocer más!

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.



3336122510 - 3322673735 | www.americaalimentos.com

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.