

LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS 1E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0045
VERSIÓN: 17820

El LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS 1E11 UFC/g es uno de los probiótico que tienen la capacidad de ser resistentes a pH ácidos, es decir, un pH de 1 a 3. Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: *

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
COLOR:	Blanco - Amarillo	LACTOBACILLUS ACIDOPHILLUS:	Mín. 1x10*11 UFC/g
APARIENCIA:	Polvo	BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS:	Máx. 500 UFC/g
OLOR:	Característico	COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
SABOR:	Característico	HONGOS:	Máx. 10 UFC/g
		LEVADURAS:	Máx. 10 UFC/g
		SALMONELLA:	Negativo

FISICOQUÍMICAS	
ARSÉNICO (AS):	Máx. 0.5 ppm
PLOMO (PB):	Máx. 1 ppm
HUMEDAD:	Máx. 5.0 %

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	18 meses a Temperatura: - 18 °C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	1 kg (2.2 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener todo el tiempo el producto bien cerrado y en cadena de frío. Para largos periodos de almacenamiento, mantener en congelación (T: -18 °C). Para periodos cortos de almacenamiento mantener en refrigeración (T: 2 - 8 °C).

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.