



Bifidobacterium longum BB-536

DESCRIPCIÓN:

Bifidobacterium longum BB536 es una bacteria probiótica que habita en mayor proporción en el intestino grueso humano, su presencia es esencial en la supresión de bacterias patógenas al disminuir el contenido de amonio fecal y la reducción en la actividad de algunas enzimas fecales que generan productos de putrefacción. Habitante natural del tracto gastrointestinal (TGI) que representan del 3-10 % en la microflora del adulto y el 90% en los infantes alimentados con leche materna, debido a su origen humano, cuenta con una mejor adición a las paredes intestinales y una mayor colonización del tracto digestivo.



INGREDIENTE: Premium

ORIGEN: Natural

CÓDIGO: ESP0046

VERSIÓN: 33815

ALÉRGENO: No

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLÉPTICAS

Apariencia : Polvo fino
Color : Blanco a café claro

FISICOQUÍMICAS

Humedad: Máx. 6%
Arsénico: Máx. 1 ppm
Metales pesados: Máx. 5 ppm

MICROBIOLÓGICAS

Bifidobacterium longum:	Mín. 8×10^{10} UFC/g
Bacterias no lácticas:	Máx. 300 UFC/g
Hongos:	Máx. 50 UFC/g
Levaduras:	Máx. 30 UFC/g
Staphylococcus:	Negativo/0.01g
Coliformes totales:	Negativo/g

DESTACADAS

Hidrosoluble 

Sin olor 

PORCIÓN RECOMENDADA: 2×10^9 UFC/día [Morinaga]

VIDA DE ANAQUEL TOTAL: A 5°C 24 meses

***PRESENTACIÓN:** Bolsa de aluminio con 1 kg

* La presentación puede variar por lote o fabricante.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Este producto debe ser almacenado en condiciones frías, a una temperatura menor a 10°C. Mantener el recipiente bien cerrado, una vez abierto, consumir rápidamente.

***CERTIFICACIONES:**



**CERTIFICADO
HALAL**

* Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

BIBLIOTECA TÉCNICA:

- Resumen de estudios de B. longum BB536
- Probióticos en helados
- Aplicación de B. longum en yogurt
- Aplicación de B. longum en bebidas lácteas fermentadas
- Efecto de BB536 en el sistema inmunológico
- Presentación Técnica BB536
- Estabilidad térmica