

# LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS 2E11 UFC/G

El *Lactobacillus acidophilus* 2E11 UFC/g es un probiótico que ayuda a obtener un equilibrio a los sistemas digestivo e inmunológico al organismo.

Promueve a la producción de compuestos inhibidores capaces de proteger al organismo. Además propicia a la producción de lactasa, enzima que promueve a disminuir los síntomas de intolerancia a la lactosa. Finalmente, este probiótico es resistente a pH ácidos (1 - 3) y a los ácidos biliares del organismo.

¡Este microorganismo ayuda a tu salud digestiva!

ALÉRGENO TIPO: Leche  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble  
TERMOESTABILIDAD: No

## CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES |                   | FISICOQUÍMICAS |              | MICROBIÓLOGICAS              |                 |
|-------------|-------------------|----------------|--------------|------------------------------|-----------------|
| APARIENCIA: | Polvo             | ARSÉNICO (AS): | Máx. 0.5 ppm | LACTOBACILLUS ACIDOPHILLUS:  | Mín. 2E11 UFC/g |
| COLOR:      | Blanco - Amarillo | PLOMO (PB):    | Máx. 1 ppm   | BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS: | Máx. 10 UFC/g   |
| OLOR:       | Característico    | HUMEDAD:       | Máx. 7.0 %   | COLIFORMES:                  | Máx. 10 UFC/g   |
| SABOR:      | Característico    |                |              | HONGOS:                      | Máx. 10 UFC/g   |
|             |                   |                |              | LEVADURAS:                   | Máx. 10 UFC/g   |
|             |                   |                |              | SALMONELLA:                  | Ausente         |

## 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

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

**¡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](http://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.