

# BIFIDOBACTERIUM BREVE 2E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: ESP0065  
VERSIÓN: 27022

Es la cepa BBr60 de WECARE-PROBIOTICS. La Bifidobacterium breve es una especie bacteriana con propiedades probióticas: mejora la función de barrera intestinal, ayuda a mantener en equilibrio la microbiota intestinal, mejora la respuesta inmune y es auxiliar para la digestión.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble  
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

## CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES |                   | MICROBIÓLOGICAS     |                  |
|-------------|-------------------|---------------------|------------------|
| APARIENCIA: | Polvo             | CÉLULAS VIABLES:    | Mín. 2E11 UFC/g  |
| COLOR:      | Blanco a amarillo | HONGOS Y LEVADURAS: | Máx. 50 UFC/g    |
|             |                   | COLIFORMES:         | Máx. 10 UFC/g    |
|             |                   | E. COLI:            | Negativo en 25 g |
|             |                   | SALMONELLA:         | Negativo en 25 g |
|             |                   | S. AUREUS:          | Negativo en 25 g |

| FISICOQUÍMICAS     |              |
|--------------------|--------------|
| HUMEDAD:           | Máx. 5%      |
| ACTIVIDAD DE AGUA: | Máx. 0.12 aw |
| PLOMO (PB):        | Máx. 0.5 ppm |
| ARSÉNICO (AS):     | Máx. 0.5 ppm |
| CADMIO (CD):       | Máx. 1 ppm   |
| MERCURIO:          | Máx. 0.1 ppm |

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

|                                                            |                                                         |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 24 meses a una temperatura de almacenamiento de - 18 °C |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | 1 y 5 Kg                                                |

## 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 y Máx. a 4°C para una vida útil de hasta 18 meses

## CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

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.