

LACTOBACILLUS GASSERI 1E11 UFC/G

El *Lactobacillus gasseri* 1E11 UFC/g es un probiótico que ayuda a obtener un equilibrio a los sistemas digestivo y al sistema inmune al organismo.

Es típicamente encontrado en el tracto gastrointestinal de los humanos y animales derivado del metabolismo. Su principal función es proteger a la salud vaginal de las mujeres.

Además, este probiótico propicia a acelerar la fermentación para productos cárnicos madurados. Finalmente, este probiótico es resistente a pH ácidos (1 - 3) y a los ácidos biliares del organismo.

ALÉRGENO TIPO: Leche
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
TERMOESTABILIDAD: No

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	HUMEDAD:	Máx. 6.0 %	LACTOBACILLUS GASSERI:	Mín. 1x10(11) UFC/g
COLOR:	Blanco - Amarillo	ARSÉNICO (AS):	Máx. 0.5 ppm	BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS:	Máx. 500 UFC/g
OLOR:	Característico	PLOMO (PB):	Máx. 1.0 ppm	COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
SABOR:	Característico			HONGOS:	Máx. 10 UFC/g
				LEVADURAS:	Máx. 10 UFC/g
				SALMONELLA:	Negativo

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

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.