



probióticos
Probio AMÉRICA

Streptococcus Thermophilus 1E11 UFC/g

DESCRIPCIÓN:

Polvo fino libre de grumos y partículas extrañas, de color blanco a ligeramente amarillo. Condiciones óptimas de crecimiento en rangos de temperatura de 35-42 °C, está clasificado como una bacteria ácido láctica. Generalmente es usado para la producción de yogurt, sin embargo, esto no exime a su única funcionalidad.



INGREDIENTE: Más ingredientes

ORIGEN: Natural

CÓDIGO: ESP0081

VERSIÓN: 34619

ALÉRGENO: no

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Polvo
Color: Blanco-Amarillo

FISICOQUÍMICAS

Humedad: Máx. 8 %

MICROBIOLÓGICAS

Streptococcus Thermophilus:	Mín. 1×10^{11} UFC/g
Levaduras:	Máx. 10 UFC/g
Hongos :	Máx. 10 UFC/g
Coliformes Totales:	Máx. 100 UFC/g
Salmonella:	Negativo

DESTACADAS

Hidrosoluble 

Sin olor 

PORCIÓN RECOMENDADA: Según Aplicación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL: 18 meses

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

* La presentación puede variar por lote o fabricante.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Almacenar el producto en las siguientes condiciones: Temperatura mínima de: -18 °C y Temperatura máxima de 8 °C. Una vez abierto el producto consumir rápidamente

***CERTIFICACIONES:**

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

BIBLIOTECA TÉCNICA: