



**ProbioAMÉRICA**  
probióticos

## Saccharomyces Boulardii 2E10 UFC/g

### DESCRIPCIÓN:

Polvo fino libre de grumos y partículas extrañas, de color amarillo a ligeramente café, con olor característico a levadura.



**INGREDIENTE:** Más ingredientes

**ORIGEN:** Natural

**CÓDIGO:** ESP0084

**VERSIÓN:** 21117

**ALÉRGENO:** No

### CARACTERÍSTICAS:

#### ORGANOLÉPTICAS

Apariencia:	Partícula de forma ovoide libre de grumos y partículas extrañas
Color:	Amarillo a ligeramente café
Olor:	Característico del producto a levadura

#### FISICOQUÍMICAS

Humedad:	Máx. 6.0%
----------	-----------

#### MICROBIOLÓGICAS

Potencia (Unidades formadoras de colonia viables de Saccharomyces Boulardii):	Mayor a 2x10E10 UFC/g de Saccharomyces Boulardii Equivalentes a 20 billones de UFC/g
Cuenta total en placa:	Máx. 30
Coliformes:	Máx. 0.9 NMP/g
Salmonella:	Ausente

#### DESTACADAS

**PORCIÓN RECOMENDADA:** -

**VIDA DE ANAQUEL TOTAL:** 24 meses

**\*PRESENTACIÓN:** -

\* La presentación puede variar por lote o fabricante.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco, evite la exposición a la luz del sol, luz artificial excesiva, agentes oxidantes, humedad y el calor excesivo.

Envasar en materiales de nula o muy baja permeabilidad. Almacenar en lugares libre de olores fuertes y mantener en empaque integro evitando el contacto con paredes.

Mantener en refrigeración.

Es crítico mantener a temperatura menores a 20°C

#### **\*CERTIFICACIONES:**

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

#### **BIBLIOTECA TÉCNICA:**