

LACTOBACILLUS RHAMNOSUS 1E11 UFC/G

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

Promueve a la salud digestiva, estimulando la proliferación de Lactobacillus y Bifidobacterias al organismo. Además, protege al alimento del crecimiento de hongos, acelera a la fermentación láctea y aumenta la viscosidad de leches fermentadas.

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
PORCIÓN: *

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	LACTOBACILLUS RHAMNOSUS:	1 x 10 ¹¹ UFC/g
COLOR:	Blanco - Amarillo	BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS:	Máx. 500 UFC/g
OLOR:	Característico	COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
SABOR:	Característico	HONGOS & LEVADURAS :	Máx. 10 UFC/g
		SALMONELLA:	Negativo

FISICOQUÍMICAS	
ARSÉNICO:	Máx. 0.5 ppm
PLOMO:	Máx. 1 ppm
HUMEDAD:	Máx. 6.0 %

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)

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.

