

BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM 2E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0089
VERSIÓN: 26922

Es la cepa BBi32 de WECARE-PROBIOTICS. La BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM 2E11 CFU/g es una bacteria probiótica que se usa en la fermentación de yogurt y bebidas lácteas. Ayuda a mantener una buena salud digestiva, pues es auxiliar en el manejo de ciertas afecciones gastrointestinales. También ayuda a controlar la presencia de bacterias dañinas para el tracto digestivo y respiratorio.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	CÉLULAS VIABLES:	Mín. 2E11 UFC/g
COLOR:	Blanco a amarillo	COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
		HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 50 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 (HG):	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 kg (2.2 lb)

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: HALAL

¡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.