Probióticos

LACTOBACILLUS RHAMNOSUS 2E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0091
VERSIÓN: 26622

Es la cepa LRa05 de WECARE-PROBIOTICS. El Lactobacillus rhamnosus 2E11 ayuda a mantener el equilibrio del sistmea digestivo así como del sistema inmune. 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: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: *

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES	
APARIENCIA:	Polvo
COLOR:	Blanco - Amarillo

MICROBIÓLOGICAS	
LACTOBACILLUS RHAMNOSUS(CELULAS VIABLES):	2e11 UFC/g
BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS:	Máx. 5000 UFC/g
COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS:	Max. 50 UFC/g
SALMONELLA:	Negativo en 25 g
E. COLI:	Negativo en 25 g

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	Máx. 6.0%
ACTIVIDAD DE AGUA:	Máx. 0.12
PLOMO (PB):	Máx. 1 ppm
ARSÉNICO (AS):	Máx. 0.5 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses a una temperatura de - 18 °C//18 meses a una temperatura de 4°C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	1 kg (2.2 lb)

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.

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 (24 meses) y Máx. a 4°C para una vida útil de hasta 18 meses.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

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.*

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 C.V. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.