

BIFIDOBACTERIUM LONGUM BL36 3E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0150
VERSIÓN: 4926

El Bifidobacterium longum BL36 3E11 UFC/g es un probiótico en polvo, empleada como fuente probiótica y aditivo alimentario. Puede mejorar la regulación del sistema inmunológico, promueve el movimiento normal intestinal y mejora la salud del tracto digestivo.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo a granular	CÉLULAS VIABLES:	Mín. 3E11 UFC/g
COLOR:	Beige claro a marrón claro	BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS:	Máx. 5000 UFC/g
OLOR:	Sin olores anormales	COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
		HONGOS Y LEVADURAS:	Max. 50 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
		SALMONELLA:	Negativo en 25 g

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	Máx. 5.0%
ACTIVIDAD DE AGUA (AW):	Máx. 0.12
PLOMO (PB):	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS):	Máx. 0.5 ppm
CADMIO (CD):	Máx. 1.0 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 partir de la fecha de manufactura, almacenado a -18 °C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	5 kg

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:

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.



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.