

# WECPRO 08 IDEAL WEIGHT

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: ESP0108  
VERSIÓN: 16725

Premezcla de bacterias ácido lácticas, con 200 billones de células viables, compuesta por los siguientes probióticos: *Lactobacillus plantarum* Lp90, *Bifidobacterium longum* BL21, *Lactobacillus acidophilus* LA85, *Bifidobacterium lactis* BLa80 y *Lactobacillus rhamnosus* LRa05

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable  
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

## CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES |                      | MICROBIOLÓGICAS              |                  |
|-------------|----------------------|------------------------------|------------------|
| APARIENCIA: | Polvo granular       | CÉLULAS VIABLES:             | Mín. 2E11 UFC/g  |
| OLOR:       | Sin olores anormales | BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS: | Máx. 5 000 UFC/g |
|             |                      | HONGOS Y LEVADURAS:          | Máx. 50 UFC/g    |
|             |                      | COLIFORMES:                  |                  |

| FISICOQUÍMICAS |              |
|----------------|--------------|
| HUMEDAD:       | Máx. 5%      |
| 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 Temperatura: - 18 °C                                                                                                                      |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | 1 y 5 Kg                                                                                                                                             |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE                 | Almacenar el producto bien cerrado a una temperatura de -18°C, para asegurar el total de la vida útil.<br>Transportar manteniendo la cadena de frío. |

## 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](http://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.