

# LACTOBACILLUS RHAMNOSUS 5E11 UFC/G

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: ESP0112  
VERSIÓN: 16725

El Lactobacillus rhamnosus 5E11 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: Ninguno.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable  
PORCIÓN: \*la requerida según la aplicación

## CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES |                   | MICROBIÓLOGICAS                            |                  |
|-------------|-------------------|--------------------------------------------|------------------|
| APARIENCIA: | Polvo             | LACTOBACILLUS RHAMNOSUS (CELULAS VIABLES): | Mín. 5E11 UFC /g |
| COLOR:      | Blanco a amarillo | BACTERIAS NO ÁCIDO LÁCTICAS:               | Máx. 5000 UFC/g  |
|             |                   | COLIFORMES:                                | Máx. 10 UFC/g    |
|             |                   | HONGOS Y LEVADURAS:                        | Máx. 50 UFC/g    |
|             |                   | SALMONELLA:                                | Negativo en 25 g |
|             |                   | E. COLI:                                   | Negativo en 25 g |

| FISICOQUÍMICAS     |              |
|--------------------|--------------|
| HUMEDAD:           | Máx. 5.0%    |
| ACTIVIDAD DE AGUA: | Máx. 0.12    |
| PLOMO (PB):        | Máx. 0.5 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 partir de la fecha de manufactura, almacenado a -18 °C |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | Bolsa trilaminada de 1 hasta 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. 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.