

Premezcla de bacterias ácido lácticas, con 200 billones de células viables. Compuesta por: Lactobacillus reuteri LR08 30%, Lactobacillus crispatus LCr86 30%, Lactobacillus acidophilus LA85 15%, Lactobacillus plantarum N13 15%, Lactobacillus rhamnosus LRa05 10%

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. 5000 UFC/g
		HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
		COLIFORMES:	

FISICOQUÍMICAS	
PLOMO (PB):	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS):	Máx. 0.5 ppm
CADMIO (CD):	Máx. 1 ppm
MERCURIO (HG):	Máx. 0.1 ppm
ACTIVIDAD DE AGUA :	Máx. 0.12

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	1 Kg. Sobre de aluminio con bolsa interna de polietileno. Caja exterior de cartón, con caja aislante.
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:

¡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.