



Sistema de Gestión
de Calidad
certificado según
IRAM-ISO
9001:2015

FICHA TECNICA



Producto	Nombre comercial	Marca
Mezcla de probióticos homofermentativos	Probiótico 3553	Amerex

Registros	Origen
SENASA Reg. N° en trámite	Bélgica

Características del producto	Composición
Polvo blanco a beige. Contiene derivados lácteos	Polvo microbiano a base de baterias lácticas y Maltodextrina de maíz

Descripción:

Polvo liofilizado de microorganismos alimentarios.

Aplicaciones:

Leche, queso, yogurt, otras bebidas, etc

Especificaciones:

Concentración	Materia seca	Min. 92 %
	Concentración microbiana total	1,0 E+11 ufc/ g
	Incluye:	
	Lactobacillus acidophilus LMG 8151	2,0 E+10 ufc/ g
	Lactobacillus delbr bulgaricus LMG 27274	5,0 E+09 ufc/ g
	Lactobacillus gasseri LMG 26661	1,0 E+10 ufc/ g
	Lactobacillus helveticus LMG 26307	2,5 E+10 ufc/ g
	Lactobacillus salivarius LMG 9477	5,0 E+09 ufc/ g
Contaminantes	Lactococcus lactis LMG 27352	3,0 E+10 ufc/ g
	Streptococcus thermophilus LMG 26656	5,0 E+09 ufc/ g
	Cadmio	Máx. 1,0 ppm
	Plomo	Máx. 3,0 ppm
Microbiológicas	Arsénico	Máx. 1,0 ppm
	Mercurio	Máx. 0,1 ppm
	Mesófilos aerobios *	Máx. 20000 ufc/ g
	Hongos y levaduras	Máx. 100 ufc/ g
	Enterobacterias	Máx. 100 ufc/ g
	Coliformes totales	Máx. 100 ufc/ g
	Escherichia coli	Máx. 1 ufc/ g
	Salmonella sp	Máx. 1 ufc/ 25 g
	Staphylococcus coag+	Máx. 1 ufc/ g
Listeria monocytogenes	Máx. 1 ufc/ 25 g	

- Incluye Enterococcus, no incluye bacterias lácticas

Presentaciones:

0-3 kg: PE-AL
3-150 kg: LDPE + OPET
> 150 kg: LDPE + LDPE

Almacenamiento y conservación:

Este producto tiene una validez de 2 años si es almacenado a temperatura igual o inferior a -20°C. Almacenado a temperaturas de refrigeración (0-5°C) la validez es de 1 año.