



Master Se[®] 2000

Hoja de especificaciones

Descripción

Master Se 2000 es una levadura seca inactiva *Saccharomyces cerevisiae*, enriquecida con selenio.

Análisis garantizado

Selenio mín. 1,900-2,200 ppm
Humedad 4.0-7.0%

Ingredientes

Cultivo puro de la cepa *Saccharomyces cerevisiae*, donde se obtiene la crema de levadura a la que se le induce la incorporación de selenio dentro de la célula de levadura, el producto resultante se inactiva.

Indicaciones

Este producto es para mezclar con otros ingredientes, con el fin de obtener la dosis deseada.

Microbiológico

Coliformes totales	<10 UFC/g
Cuenta total bacteriana	<500 UFC/g
<i>E. Coli</i>	Negativo
<i>Salmonella</i> (60 g)	Negativo

Apariencia

Polvo fino de color café claro.

Presentación

Master Se 2000 está envasado en cubetas de 5 kg.

Almacenamiento

Mántengase en el envase original cerrado, en un lugar fresco y seco. La vida útil de **Master Se 2000** bajo estas condiciones es de 24 meses.



Global Food
Division

Corporativo Global Food Division S. de R.L. de C.V.
Prolongación Calle 18 No. 218
Col. San Pedro de los Pinos
Ciudad de México, CP 01180
Tel. (55) 3095 8888

www.globalfooddivision.com

Rev. 10/18