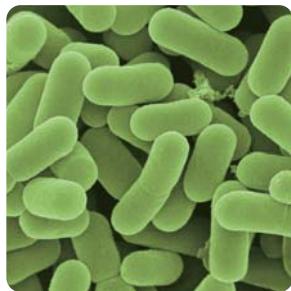


# BIOGROWING PROBIOTICI

FORNITORE DI SOLUZIONI  
PROBIOTICHE COMPLETE



Innovazione



Qualità



Affidabilità



Focalizzazione sui probiotici da oltre

**20**  
ANNI

# Presentazione di BioGrowing

Con un mercato che si estende in 64 paesi, Biogrowing è un rinomato attore sul palcoscenico globale dei probiotici e fornisce soluzioni probiotiche complete dal 2006. La nostra attività comprende prodotti probiotici per i seguenti settori: sanitario, alimentare, lattiero-caseario, agricolo e cura degli animali. Sia la nostra sede che la nostra fabbrica conforme alle GMP, con una capacità di 300 tonnellate/anno, si trovano a Shanghai, in Cina. Inoltre, abbiamo altri due stabilimenti di produzione in Cina, attraverso i quali abbiamo fornito formulazioni probiotiche sul mercato interno cinese dagli anni '90.



## L'attività di BioGrowing e una struttura all'avanguardia

- Possiede la più grande linea di produzione cinese di batteri dell'acido lattico con una capacità annuale di produzione di 300 tonnellate di polvere probiotica ad alta potenza
- Le linee di produzione sono certificate per soddisfare i criteri stabiliti da CFDA-GMP/SC, ISO/HACCP, NSF-cGMP, Halal, ecc.
- Implementa una tecnologia di fermentazione brevettata leader del settore
- Riconosciuta come impresa high-tech dal governo municipale di Shanghai
- Ha partecipato alla stesura delle normative per l'industria dei probiotici in Cina

- 1."Specie probiotiche approvate per alimenti destinati al consumo umano" (2010, Ministero della Salute, Cina)
- 2."Batteri lattici per processi alimentari" Linee guida del settore (2014, Ministero della Salute, Cina)
- 3."Norme nazionali per la sicurezza alimentare: requisiti generali per le specie batteriche per uso alimentare" (2014, Ministero della Salute, Cina)

- Ha istituito un centro di ricerca post-dottorato con la China Northeast Agriculture University
- Membro dell'Associazione Cinese degli Additivi Alimentari (CFAA - China Food Additives Association)
- Membro dell'Associazione Cinese dell'Industria Lattiero-Casearia (CDIA – China Dairy Industry Association)
- Membro dell'Istituto Cinese di Scienze e Tecnologie Alimentari (CIFST - Chinese Institute of Food Science and Technology)



# Traguardi



# L'approccio di BioGrowing alla realizzazione di prodotti probiotici di qualità

Con una struttura GMP di classe 100.000, soddisfacciamo i requisiti per la produzione di farmaci.



## Fonte dei ceppi batterici

- 1) Isolazione dei ceppi batterici da cibi fermentati tradizionali o corpi umani sani
- 2) Identificazione del ceppo presso un centro autorizzato
- 3) Deposito dei ceppi presso un'istituzione approvata dall'IDA



## Processo di produzione

- 1) Produzione in fabbrica GMP (camera bianca classe 100.000)
- 2) Coltivazione di batteri altamente attivi con potenza elevata, utilizzando tecnologia di fermentazione brevettata
- 3) La tecnologia protetta da brevetto garantisce ottima stabilità
- 4) La rigorosa gestione della produzione garantisce ottima qualità del prodotto



## Ricerca di base per i ceppi batterici

- 1) Conferma di sicurezza
- 2) Test di resistenza all'acido gastrico e ai sali biliari
- 3) Test di sensibilità agli antibiotici
- 4) Test di colonizzazione
- 5) Ricerca sui meccanismi metabolici
- 6) Ricerca sull'efficacia sanitaria



## Applicazione e sviluppo dei probiotici

- 1) Integratori alimentari probiotici (polvere batterica, premiscele polvere e formulazioni probiotiche)
- 2) Coltura starter per latticini e bevande
- 3) Applicazione alimentare (per prodotti da forno, bevande, ecc.)
- 4) Probiotici per agricoltura (lievito per mangimi, additivi per mangimi, alimenti per animali domestici, medicina veterinaria ecc.)



# Criteri per la selezione dei probiotici benefici

*Lactobacillus spp.* e *Bifidobacterium spp.* sono i batteri probiotici dominanti che si trovano nell'intestino superiore e inferiore. Mantengono un sano equilibrio della flora intestinale producendo acidi organici e aumentando i livelli di acidità nell'intestino, che a sua volta inibisce la crescita dei patogeni. Producono anche sostanze che agiscono come antibiotici naturali e uccidono i microrganismi indesiderati. L'utilizzo delle combinazioni di *Lactobacillus spp.* e *Bifidobacterium spp.* in integratori alimentari o prodotti lattiero-caseari porta benefici per la salute dell'ospite.

È necessario considerare le seguenti informazioni nella valutazione dei ceppi probiotici:

Livelli di qualità	Elementi di valutazione	Osservazioni
Requisiti critici	Identificazione genetica dei ceppi	Il metodo di identificazione più popolare è l'analisi 16s-rRNA. Risultati affidabili dovrebbero essere considerati quelli da un'organizzazione approvata dal governo.
	Stato dei depositi IDA (International Depositary Authority)	International Depositary Authority (IDA), ai sensi del Trattato di Budapest, ha approvato 41 organizzazioni in tutto il mondo per depositi ufficiali di microbi. Alcune di queste organizzazioni includono ATCC negli Stati Uniti, DSMZ in Germania, NCIM nel Regno Unito, CCTCC e CGMCC in Cina.
Requisiti di qualità	Metodi di analisi	Metodo di enumerazione
	Controlli di contaminazione incrociata	Le qualifiche di terze parti e l'audit sul fornitore sono utili per monitorare il sistema di qualità e identificare potenziali rischi per la qualità. È importante garantire il controllo di qualità nei punti di controllo critici per prevenire la contaminazione incrociata.
	Controlli dell'indice igienico	Indice di patogenicità Indice dei metalli pesanti
	Controlli logistici e di imballaggio	Schede tecniche Imballaggi e soluzioni logistiche convalidati
	Qualifiche del produttore	Le qualifiche di terze parti e l'audit sul fornitore sono utili per monitorare il sistema di qualità e identificare potenziali rischi per la qualità.
Requisiti tecnologici e normativi	Studio di sicurezza	I batteri probiotici dell'acido lattico sono stati utilizzati da molto tempo e diversi SRA (Strict Regulatory Authorities) hanno già approvato i ceppi probiotici adatti per l'uso in determinate applicazioni. Pertanto, non sono necessari studi di sicurezza specifici, tranne in caso di applicazione medica o microbi recentemente studiati.
	Studio di stabilità	È molto importante comprendere e controllare la stabilità del prodotto.
	Linee guida normative	Dipende da ogni SRA
	Linee guida per l'applicazione	Progetti di collaborazione con altri produttori di probiotici per sviluppare nuove linee guida di settore

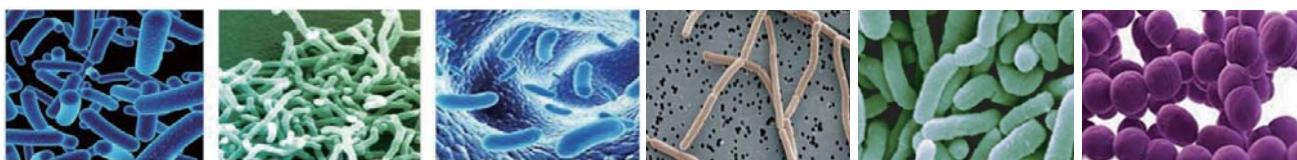
Con la crescente ricerca nel dominio dei probiotici, le SRA (Strict Regulatory Authorities) in tutto il mondo tendono ad approvare i probiotici come ingredienti alimentari sicuri. La maggior parte delle grandi aziende di probiotici ha stabilito protocolli solidi di qualità e sicurezza per supportare la propria attività.

# Flora-Focus® Ceppi di Batteri Probiotici

Codice BioGrowing	Nome Generico	Nome Cinese	Potenza(CFU/g)
润盈菌株编号	菌株通用名称	中文名	活菌数 (CFU/g)
LA-G80	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	嗜酸乳杆菌	$2.0 \times 10^{11}$
Lp-G18	<i>Lactobacillus plantarum</i>	植物乳杆菌	$5.0 \times 10^{11}$
Lr-G14	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	鼠李糖乳杆菌	$5.0 \times 10^{11}$
LC-G11	<i>Lactobacillus casei</i>	干酪乳杆菌	$4.0 \times 10^{11}$
LPc-G110	<i>Lactobacillus paracasei</i>	副干酪乳杆菌	$4.0 \times 10^{11}$
LR-G100	<i>Lactobacillus reuteri</i>	罗伊氏乳杆菌	$2.0 \times 10^{11}$
LB-G40	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i>	保加利亚乳杆菌	$5.0 \times 10^{10}$
LL-G41	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>lactis</i>	乳酸乳杆菌	$5.0 \times 10^{10}$
LS-G60	<i>Lactobacillus salivarius</i>	唾液乳杆菌	$1.0 \times 10^{11}$
LH-G51	<i>Lactobacillus helveticus</i>	瑞士乳杆菌	$1.0 \times 10^{11}$
LF-G89	<i>Lactobacillus fermentum</i>	发酵乳杆菌	$2.0 \times 10^{11}$
LG-G12	<i>Lactobacillus gasseri</i>	格氏乳杆菌	$2.0 \times 10^{11}$
LJ-G55	<i>Lactobacillus johnsonii</i>	约氏乳杆菌	$1.0 \times 10^{11}$
LC-G22	<i>Lactobacillus crispatus</i>	卷曲乳杆菌	$1.0 \times 10^{11}$
BB-G90	<i>Bifidobacterium bifidum</i>	两歧双歧杆菌	$2.0 \times 10^{11}$
BL-G101	<i>Bifidobacterium animalis</i> ssp. <i>lactis</i> ( <i>B.lactis</i> )	乳双歧杆菌	$5.0 \times 10^{11}$
BL-G301	<i>Bifidobacterium longum</i> ssp. <i>longum</i> ( <i>B.longum</i> )	长双歧杆菌	$1.0 \times 10^{11}$
BI-G201	<i>Bifidobacterium longum</i> ssp. <i>infantis</i> ( <i>B.infantis</i> )	婴儿双歧杆菌	$1.0 \times 10^{11}$
BB-G95	<i>Bifidobacterium breve</i>	短双歧杆菌	$3.0 \times 10^{11}$
BQ-G50	<i>Bifidobacterium adolescentis</i>	青春双歧杆菌	$1.0 \times 10^{11}$
ST-G30	<i>Streptococcus thermophilus</i>	嗜热链球菌	$4.0 \times 10^{11}$
LLL-G25	<i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i>	乳酸乳球菌乳酸亚种	$2.0 \times 10^{11}$
LLC-G42	<i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>cremoris</i>	乳酸乳杆菌乳脂亚种	$2.0 \times 10^{11}$
PA-G73	<i>Pediococcus acidilactici</i>	乳酸片球菌	$2.0 \times 10^{11}$
LM-G27	<i>Leuconostoc mesenteroides</i> ssp. <i>mesenteroides</i>	肠膜明串珠菌肠膜亚种	$1.0 \times 10^{11}$
BC-G44	<i>Bacillus coagulans</i>	凝结芽孢杆菌	$1.0 \times 10^{11}$
BC-G21	<i>Bacillus clausii</i>	克劳氏芽孢杆菌	$1.0 \times 10^{11}$
CB-G57	<i>Clostridium butyricum</i>	丁酸梭菌	$1.0 \times 10^6$
EP-GA65	<i>Enterococcus faecalis</i>	粪肠球菌	$2.0 \times 10^{11}$
SF-GA12	<i>Enterococcus faecium</i>	屎肠球菌	$2.0 \times 10^{11}$
LB-G302	<i>Lactobacillus buchneri</i>	布氏乳杆菌	$1.0 \times 10^{11}$
SD-G19	<i>Saccharomyces boulardii</i>	布拉迪酵母	$2.0 \times 10^{10}$
BS-GA28	<i>Bacillus subtilis</i>	枯草芽孢杆菌	$8.0 \times 10^{11}$
BL-GA26	<i>Bacillus licheniformis</i>	地衣芽孢杆菌	$5.0 \times 10^{11}$
BM-GA53	<i>Bacillus megaterium</i>	巨大芽孢杆菌	$1.0 \times 10^{10}$

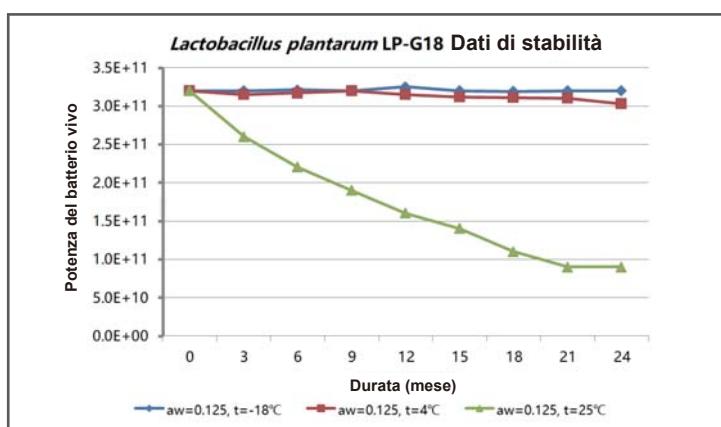
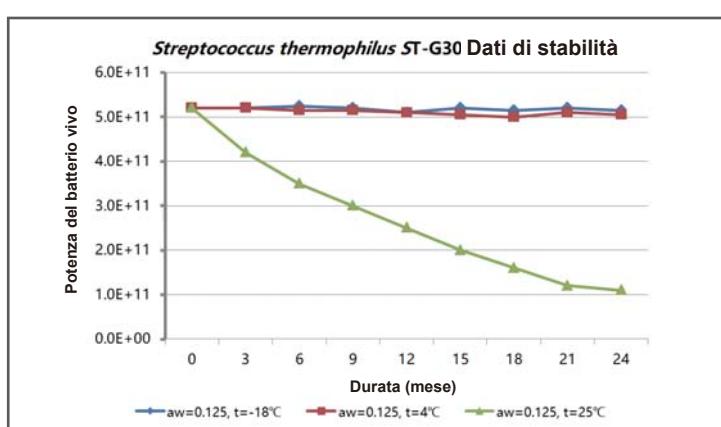
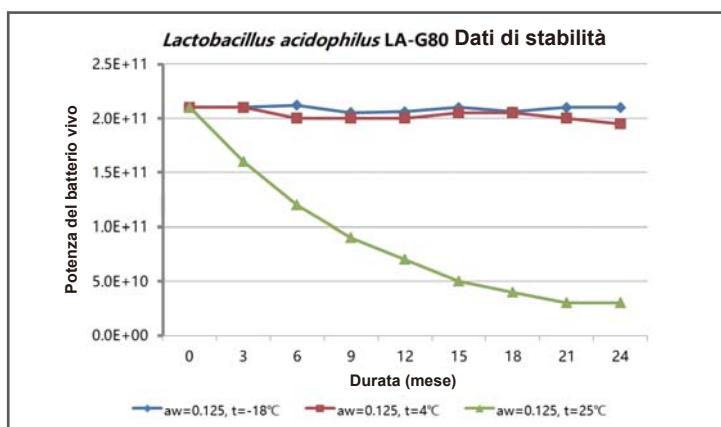
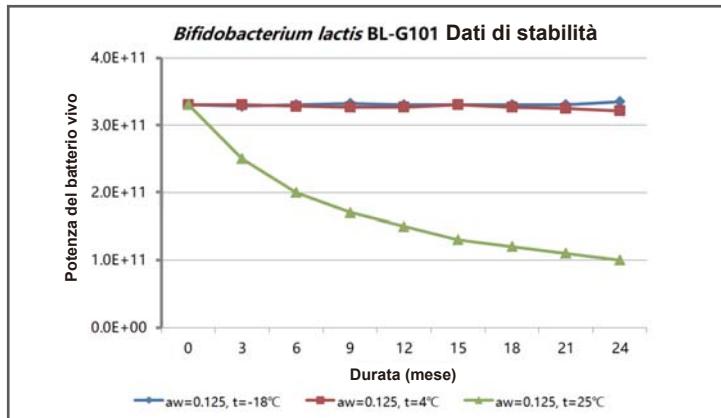
Osservazioni:

- (1) Le specie di ceppi sono geneticamente identificate.
- (2) È possibile fornire tipi di miscele/premiscele di probiotici in base alle esigenze del cliente.
- (3) Le specifiche riguardo la Tindalizzazione (Heat-Killed) potrebbero essere fornite in base ai requisiti del cliente.
- (4) La scheda tecnica completa è disponibile in base alle esigenze del cliente.
- (5) Solo per uso professionale, non destinato ai consumatori.



# Indicatori tipici di qualità e stabilità del ceppo

Elementi	Specificazione
1. Aspetto esteriore	Polvere biancastra o di colore giallo chiaro
2. Identificazione genetica	Metodo 16s-rRNA ecc.
3. Numero deposito IDA	CCTCC M 2013336
4. Potenza del <i>Bifidobacterium lactis</i> vivo	$\geq 5.0 \times 10^{11}$ CFU/g
5. Contenuto di acqua	$\leq 5.0\%$
6. Batteri non lattici	$\leq 500$ CFU/g
(1) Coliformi	$\leq 10$ CFU/g
(2) Bacillus	$\leq 50$ CFU/g
(3) Enterococcus	$\leq 35$ MPN
(4) Muffe, Lieviti	$\leq 10$ CFU/g
7. Batteri patogeni	
(1) <i>Shigella</i>	Negativo
(2) <i>Salmenella</i>	Negativo
(3) <i>Staphylococcus aureus</i>	Negativo
8. Metalli pesanti	
(1) Piombo	$\leq 1$ ppm
(2) Arsenico	$\leq 0.5$ ppm



## Documentazione di supporto:

- ◆ Rapporto di identificazione genetica
- ◆ Certificato di deposito IDA
- ◆ Certificato di analisi
- ◆ Rapporto di studio di stabilità
- ◆ Rapporto di studio sulla resistenza all'acido gastrico e ai sali biliari
- ◆ Certificato di test di sensibilità agli antibiotici
- ◆ Rapporto di studio sulla sicurezza
- ◆ Metodo di enumerazione microbica

# Sistemi di confezionamento

## ● Capsule

Tipo		Descrizione		
Guscio della capsula		Capsule vegetali (HPMC)		
		Capsule enteriche di gelatina		
		Capsule di gelatina		
Imballaggio esterno	Bottiglie	Bottiglie PET		
		Bottiglie vetro		
	Blister	Misura #0	Blister Alu-Alu formatura a freddo (10 capsule/blister, 146mm*95mm)	Blister PVC/PVDC (10 capsule/blister, 95mm*62mm)
		Misura #2	Blister Alu-Alu (6 capsule/blister, 130mm*78mm)	

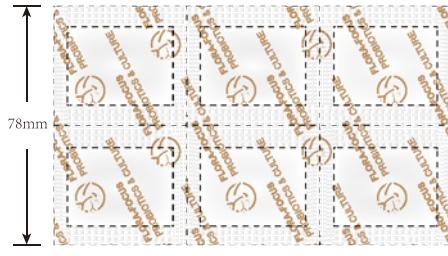
\* Altre misure di capsule sono disponibili su richiesta.



Blister Alu-Alu formatura a freddo



PVC/PVDC



Blister Alu-Alu

## ● Bustine

Peso	Tipo	Misura	Materiale di imballaggio
1.0~3.5 grammi	Bustine sigillate sul retro	110mm*25mm	PE/Alu/PET
	Bustine rettangolari sigillate su tre lati	75mm*50mm	
3.5~5.0 grammi	Bustine sigillate sul retro	120mm*28mm	PE/Alu/PET
	Bustine rettangolari sigillate su tre lati	85mm*50mm	
5.0~10.0 grammi	Bustine sigillate sul retro	145mm*28mm	PE/Alu/PET
	Bustine rettangolari sigillate su tre lati	100mm*50mm	
20~40 grammi	Bustine sigillate sul retro	180mm*70mm	

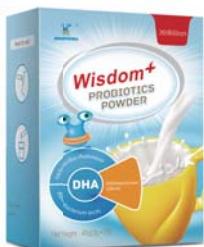


Bustine sigillate sul retro



Bustine rettangolari sigillate su tre lati

# Probiotici per Bambini



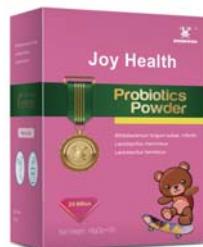
## Wisdom+ Polvere Fermenti Lattici Vivi

### Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Bustine da 2.0g

### Benefici

- Equilibrio della flora intestinale
- Promuove lo sviluppo intellettuale
- Favorisce l'assorbimento dei nutrienti
- Aumento dell'immunità



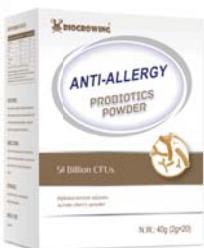
## Joy Health Polvere Probiotica

### Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Bustine da 2.0g

### Benefici

- Favorisce la digestione e l'assorbimento
- Integrazione di micronutrienti
- Allevia la malnutrizione cronica



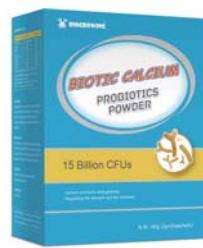
## Anti-Allergy Polvere Fermenti Lattici Vivi

### Specificazioni:

- 50 Miliardi
- Bustine da 2.0g

### Benefici

- Allevia i sintomi allergici
- Rafforza l'immunità



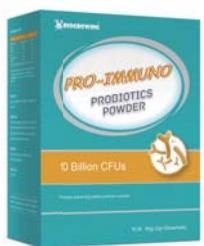
## Biotic Calcium Polvere Fermenti Lattici Vivi

### Specificazioni:

- 15 Miliardi
- Bustine da 2.0g

### Benefici

- Rafforzamento osseo e del calcio
- Regola lo stomaco e l'intestino



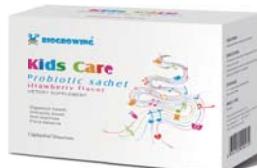
## Pro-Immuno Polvere Fermenti Lattici Vivi

### Specificazioni:

- 10 Miliardi
- Bustine da 2.0g

### Benefici

- Miglioramento dell'immunità



## Kids Care Polvere Fermenti Lattici Vivi

### Specificazioni:

- 10 Miliardi
- Bustine da 2.0g

### Benefici

- Equilibrio della flora intestinale
- Miglioramento dell'immunità



## Biotic Restore Polvere Fermenti Lattici Vivi

Formulazione raccomandata dall'OMS

### Specificazioni:

- 10 Miliardi
- Bustine da 5.5g

### Benefici

- Allevia la diarrea acuta
- Allevia la disidratazione



## Biotic Plus Capsule

### Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Capsule da 250mg

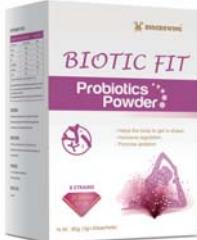
### Benefici

- Sollevo dalla diarrea
- Salute della digestione
- Miglioramento dell'assorbimento
- Viene incontro ai palati esigenti dei bambini

I benefici per la salute dichiarati di questi prodotti non sono stati valutati dall'Agenzia per gli Alimenti e i Medicinali (Food and Drug Administration Authority). Questi prodotti non sono destinati a diagnosticare, trattare, curare o prevenire alcuna malattia.

# Probiotici per Donne

## Biotic Fit Polvere Fermenti Lattici Vivi

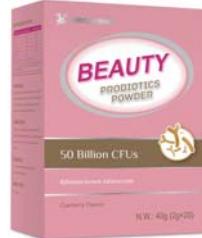


### Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Bustine da 3.0g

### Benefici

- Controllo del peso



## Beauty+ Polvere Fermenti Lattici Vivi

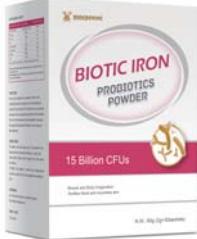
### Specificazioni:

- 50 Miliardi
- Bustine da 2.0g

### Benefici

- Mantiene la salute delle vie genito-urinarie femminili
- Allevia la stitichezza
- Regola la flora intestinale

## Biotic Iron Polvere Fermenti Lattici Vivi

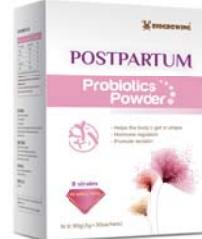


### Specificazioni:

- 15 Miliardi
- Bustine da 2.0g

### Benefici

- Rinvigorimento della bellezza e del corpo
- Tonifica il sangue e nutre la pelle



## Postpartum Polvere Fermenti Lattici Vivi

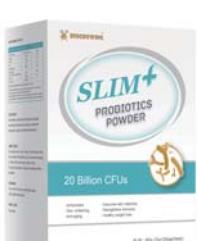
### Specificazioni:

- 50 Miliardi
- Bustine da 3.0g

### Benefici

- Aiuta a guarire il sistema genito-urinario dopo il parto
- Regola la flora intestinale
- Regola il sistema endocrino
- Cura della pelle

## Slim+ Polvere Fermenti Lattici Vivi

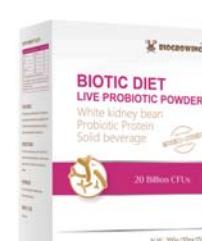


### Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Bustine da 2.0g

### Benefici

- Antiossidante
- Migliora l'elasticità della pelle
- Sbiancamento della pelle
- Rafforza l'immunità
- Anti-invecchiamento
- Perdita di peso sana



## Biotic Diet Polvere Fermenti Lattici Vivi (Bevanda proteica solida)

### Specificazioni:

- 30 Miliardi
- Bustine da 3.0g

### Benefici

- Controllo del peso
- Ricco di proteine e fibre alimentari

## Female Care Capsule



### Specificazioni:

- 10 Miliardi
- Capsule da 500mg

### Benefici

- Salute del sistema riproduttivo
- Solievo dalla diarrea
- Miglioramento dell'assorbimento
- Salute della digestione



## Vaginbiol Capsule

### Specificazioni:

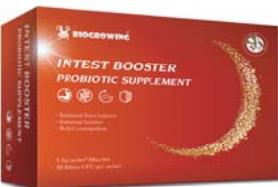
- 20 Miliardi
- Capsule da 500mg

### Benefici

- Migliora la salute vaginale

I benefici per la salute dichiarati di questi prodotti non sono stati valutati dall'Agenzia per gli Alimenti e i Medicinali (Food and Drug Administration Authority). Questi prodotti non sono destinati a diagnosticare, trattare, curare o prevenire alcuna malattia.

# Probiotici per Adulti



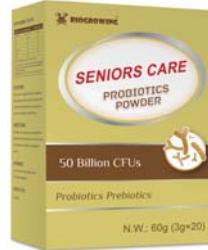
## Intest Booster Polvere Fermenti Lattici Vivi

### Specificazioni:

- 30 Miliardi
- Bustine da 3.5g

### Benefici

- Migliora la motilità intestinale
- Migliora la digestione e l'assorbimento



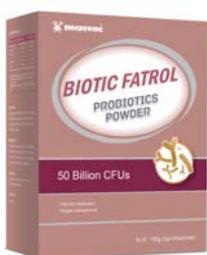
## Seniors Care Polvere Fermenti Lattici Vivi

### Specificazioni:

- 50 Miliardi
- Bustine da 2.0g

### Benefici

- Allevia la sindrome dell'intestino irritabile, la gastrite cronica, l'inflammazione intestinale



## Biotic Fatrol Polvere Fermenti Lattici Vivi

### Specificazioni:

- 50 Miliardi
- Bustine da 5.0g

### Benefici

- Aiuta il metabolismo dei lipidi
- Controllo del peso



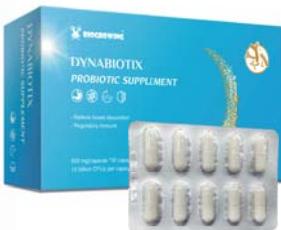
## IBS Care Capsule

### Specificazioni:

- 30 Miliardi
- Capsule da 500mg

### Benefici

- Allevia la sindrome dell'intestino irritabile
- Equilibrio della flora gastrointestinale



## Dynabiotix Capsule

### Specificazioni:

- 10 Miliardi
- Capsule da 500mg

### Benefici

- Allevia il disagio intestinale
- Regola l'immunità



## Biotic Restore Capsule

### Specificazioni:

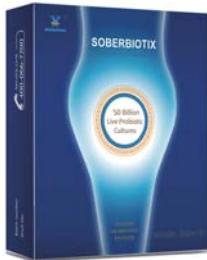
- 20 Miliardi
- Capsule da 500mg

### Benefici

- Sollevo dalla diarrea associata agli antibiotici
- Equilibrio della flora intestinale

I benefici per la salute dichiarati di questi prodotti non sono stati valutati dall'Agenzia per gli Alimenti e i Medicinali (Food and Drug Administration Authority). Questi prodotti non sono destinati a diagnosticare, trattare, curare o prevenire alcuna malattia.

# Probiotici per Adulti



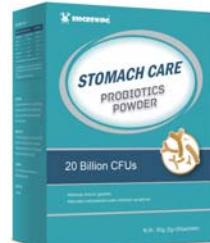
## Soberbiotix Polvere Probiotica

### Specificazioni:

- 50 Miliardi
- Bustine da 2.0g

### Benefici

- Protezione del fegato
- Disperde gli effetti dell'alcol



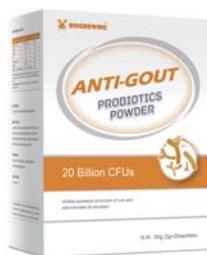
## Stomach Care Polvere Fermenti Lattici Vivi

### Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Bustine da 2.0g

### Benefici

- Allevia la sindrome dell'intestino irritabile, la gastrite cronica, l'infiammazione intestinale



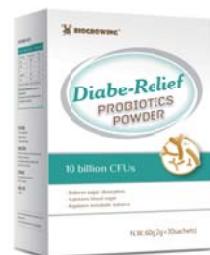
## Anti-Gout Polvere Fermenti Lattici Vivi

### Specificazioni:

- 20 Miliardi
- Bustine da 2.0g

### Benefici

- Inibisce la produzione eccessiva di acido urico e ne favorisce l'escrezione



## Diabe-Relief Polvere Fermenti Lattici Vivi

### Specificazioni:

- 10 Miliardi
- Bustine da 2.0g

### Benefici

- Allevia la pressione della glicemia
- Allevia l'assorbimento metabolico del diabete di tipo II



## Anxiety Care Capsule

### Specificazioni:

- 10 Billion,
- Capsule da 500mg

### Benefici

- Sollievo dall'ansia
- Salute mentale



## Omebiotix Capsule

### Specificazioni:

- 40 Billion,
- Capsule da 500mg

### Benefici

- Regolazione dei lipidi nel sangue
- Antinfiammatorio

I benefici per la salute dichiarati di questi prodotti non sono stati valutati dall'Agenzia per gli Alimenti e i Medicinali (Food and Drug Administration Authority). Questi prodotti non sono destinati a diagnosticare, trattare, curare o prevenire alcuna malattia.

# [The Shining Essence] Prodotti Sanitari Probiotici

## ● SHINING ESSENCE CAPSULE



Numero di registrazione CFDA:

卫食健字(2000)第0358号

Claim salutistici approvati:

Miglioramento della funzione gastrointestinale (rilassamento intestinale), trattamento adiuvante alle lesioni chimiche del fegato

Ingredienti principali:

*Lactobacillus acidophilus* LA- G80

*Bifidobacterium bifidum* BB- G90

Latte scremato in polvere, Lattosio, Pectina

Richiedente:

Personne che soffrono di stitichezza o corrono alti rischi di esposizione alle sostanze chimiche

Specifiche della confezione:

Confezione standard: 210 mg/capsula \* 18/60/90 capsule

Confezione regalo: 210 mg/capsula \* 6 capsule/scatola \* 8 scatole

Durata di conservazione:

24 mesi, conservare in luogo fresco e asciutto

## ● SHINING GASTRIC PROTECTION CAPSULE



Numero di registrazione CFDA:

国食健字G20041228

Claim salutistici approvati:

Protezione ausiliaria della mucosa gastrica

Ingredienti principali:

Estratto di *Hericium erinaceus*

*Lactobacillus acidophilus* LA- G80

Richiedente:

Adulti con alterazioni della mucosa gastrica, una capsula alla volta, due volte al giorno

Specifiche della confezione:

Confezione standard: 180 mg/capsula \* 18/60/90 capsule

Confezione regalo: 180 mg/capsula \* 6 capsule/scatola \* 8 scatole

Durata di conservazione:

24 mesi, conservare in luogo fresco e asciutto

## ● SHINING SICANEL CAPSULE



Numero di registrazione CFDA:

国食健字G20050224

Claim salutistici approvati:

Regolazione dei lipidi nel sangue

Ingredienti principali:

Riso rosso

*Lactobacillus acidophilus* LA- G80

Richiedente:

Pazienti con livelli elevati di lipidi nel sangue, adulti, due capsule alla volta, due volte al giorno

Specifiche della confezione:

Confezione standard: 200 mg/capsula \* 18/60/90 capsule

Confezione regalo: 200 mg/capsula \* 6 capsule/scatola \* 8 scatole

Durata di conservazione:

24 mesi, conservare in luogo fresco e asciutto

# Coltura starter per yogurt probiotico

La coltura starter per yogurt probiotico di BioGrowing è al 100% naturale



## 2 Ceppi Probiotici Cultura Starter per Yogurt

Ingredienti: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, Vitamina C, Vitamina B1, Gluconato di zinco, Lattato di calcio, Maltodestrina

Standard del prodotto: 2,0 grammi/bustina, 10 bustine/confezione

Applicazione: coltura starter per yogurt fatto in casa; Integratori orali

Dosaggio consigliato: 2,0 grammi per la preparazione di 1 litro di yogurt fresco; 2,0 grammi al giorno se assunto come integratore orale

Durata di conservazione: 18 mesi se conservato a temperatura inferiore a 0°C; 12 mesi in luogo fresco e asciutto

NON-OGM: Per quanto ne sappiamo, nessun ingrediente di nessuno dei prodotti BioGrowing deriva da organismi geneticamente modificati.



## 5 Ceppi Probiotici Cultura Starter per Yogurt

Ingredienti: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacterium lactis*, *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium longum*, Vitamina C, Vitamina B1, Gluconato di zinco, Lattato di calcio, Maltodestrina, Frutto-oligosaccaride

Standard del prodotto: 2,0 grammi/bustina, 10 bustine/confezione

Applicazione: coltura starter per yogurt fatto in casa; Integratori orali

Dosaggio consigliato: 2,0 grammi per la preparazione di 1 litro di yogurt fresco; 2,0 grammi al giorno se assunto come integratore orale

Durata di conservazione: 18 mesi se conservato a temperatura inferiore a 0°C; 12 mesi in luogo fresco e asciutto

NON-OGM: Per quanto ne sappiamo, nessun ingrediente di nessuno dei prodotti BioGrowing deriva da organismi geneticamente modificati.



## 7 Ceppi Probiotici Cultura Starter per Yogurt

Ingredienti: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacterium lactis*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus rhamnosus*, Vitamina C, Vitamina B1, Gluconato di zinco, Lattato di calcio, Maltodestrina

Standard del prodotto: 2,0 grammi/bustina, 10 bustine/confezione

Applicazione: coltura starter per yogurt fatto in casa; Integratori orali

Dosaggio consigliato: 2,0 grammi per la preparazione di 1 litro di yogurt fresco; 2,0 grammi al giorno se assunto come integratore orale

Durata di conservazione: 18 mesi se conservato a temperatura inferiore a 0°C; 12 mesi in luogo fresco e asciutto

NON-OGM: Per quanto ne sappiamo, nessun ingrediente di nessuno dei prodotti BioGrowing deriva da organismi geneticamente modificati.



## 8 Ceppi Probiotici Cultura Starter per Yogurt

Ingredienti: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacterium lactis*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus reuteri*, Vitamina C, Vitamina B1, Gluconato di zinco, Lattato di calcio, Maltodestrina

Standard del prodotto: 2,0 grammi/bustina, 10 bustine/confezione

Applicazione: coltura starter per yogurt fatto in casa; Integratori orali

Dosaggio consigliato: 2,0 grammi per la preparazione di 1 litro di yogurt fresco; 2,0 grammi al giorno se assunto come integratore orale

Durata di conservazione: 18 mesi se conservato a temperatura inferiore a 0°C; 12 mesi in luogo fresco e asciutto

NON-OGM: Per quanto ne sappiamo, nessun ingrediente di nessuno dei prodotti BioGrowing deriva da organismi geneticamente modificati.



## Probiotici per Bambini Cultura Starter per Yogurt

Ingredienti: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacterium lactis*, *Bifidobacterium infantis*, Frutto-oligosaccharide, DHA, Vitamina C, Vitamina B1, Gluconato di zinco, Lattato di calcio, Maltodestrina

Standard del prodotto: 2,0 grammi/bustina, 10 bustine/confezione

Applicazione: coltura starter per yogurt fatto in casa; Integratori orali

Dosaggio consigliato: 2,0 grammi per la preparazione di 1 litro di yogurt fresco; 2,0 grammi al giorno se assunto come integratore orale

Durata di conservazione: 18 mesi se conservato a temperatura inferiore a 0°C; 12 mesi in luogo fresco e asciutto

NON-OGM: Per quanto ne sappiamo, nessun ingrediente di nessuno dei prodotti BioGrowing deriva da organismi geneticamente modificati.



## Yogurtiera Colture Starter per Yogurt

### Prepara da solo yogurt probiotico

- Togliere la coltura starter dal frigorifero e tenerla a temperatura ambiente per 15 minuti prima della preparazione.
- Versare 1000 ml di latte puro in un contenitore (o ciotola) pulito e sigillato. Aggiungere la coltura starter nel latte e disperdere uniformemente. Una volta disperso, chiudere il contenitore con il suo coperchio.
- Lasciar fermentare il latte mantenendo il contenitore sigillato ad una temperatura di 38 - 42°C per 6-10 ore.
- Mettere il latte fermentato in frigorifero per fermare ogni ulteriore fermentazione. Se il latte viene fatto fermentare per più o meno dell'intervallo di tempo prescritto, lo yogurt non avrà un buon sapore.
- Esalta il gusto dello yogurt aggiungendo miele o frutta. Condividi la gioia di una miriade di sapori con la tua famiglia e i tuoi amici!

## Fermentazione probiotica/Senza conservanti/Senza stabilizzatori/Senza addensanti



### Fragola Yogurt in Polvere

#### Ingredienti:

Latte intero in polvere, Zucchero, Fragola in polvere,

*Lactobacillus acidophilus*,

*Bifidobacterium lactis*

*Lactobacillus bulgaricus*,

*Streptococcus thermophilus*

Specifiche: 225 grammi/sacchetto

Un sacchetto serve per preparare 1000 ml di yogurt probiotico

Conservazione: In luogo fresco e asciutto  
Periodo di validità: 18 mesi



### Mango Yogurt in Polvere

#### Ingredienti:

Latte intero in polvere, Zucchero, Mango in polvere,

*Lactobacillus acidophilus*,

*Bifidobacterium lactis*

*Lactobacillus bulgaricus*,

*Streptococcus thermophilus*

Specifiche: 225 grammi/sacchetto

Un sacchetto serve per preparare 1000 ml di yogurt probiotico

Conservazione: In luogo fresco e asciutto  
Periodo di validità: 18 mesi



### Mirtilli Yogurt in Polvere

#### Ingredienti:

Latte intero in polvere, Zucchero, Sapore di mirtilli,

*Lactobacillus acidophilus*,

*Bifidobacterium lactis*

*Lactobacillus bulgaricus*,

*Streptococcus thermophilus*

Specifiche: 225 grammi/sacchetto

Un sacchetto serve per preparare 1000 ml di yogurt probiotico

Conservazione: In luogo fresco e asciutto  
Periodo di validità: 18 mesi



### Wisdom+ Yogurt in Polvere

#### Ingredienti:

Latte intero in polvere, Zucchero, Taurina, Gluconato di zinco, Vitamina A

*Streptococcus thermophilus ST-G30*

*Lactobacillus bulgaricus LB-G40*

*Bifidobacterium longum BL-G301*

*Lactobacillus reuteri LR-G100*

*Bifidobacterium lactis BL-G101*

*Lactobacillus paracasei LPc-G110*

*Lactobacillus salivarius LS-G60*

Specifiche: 225 grammi/sacchetto

Un sacchetto serve per preparare 1000 ml di yogurt probiotico

Conservazione: In luogo fresco e asciutto  
Periodo di validità: 18 mesi



### Beauty+ Yogurt in Polvere

#### Ingredienti:

Latte intero in polvere, Zucchero, Peptidi di collagene di pesce

*Streptococcus thermophilus ST-G30*

*Lactobacillus bulgaricus LB-G40*

*Bifidobacterium bifidum BB-G90*

*Bifidobacterium adolescentis BQ-G50*

*Bifidobacterium breve BB-G95*

*Lactobacillus plantarum Lp-G18*

*Lactobacillus rhamnosus Lr-G14*

Specifiche: 225 grammi/sacchetto

Un sacchetto serve per preparare 1000 ml di yogurt probiotico

Conservazione: In luogo fresco e asciutto  
Periodo di validità: 18 mesi



### Protect+ Yogurt in Polvere

#### Ingredienti:

Latte intero in polvere, Zucchero, Curcuma in polvere

*Streptococcus thermophilus ST-G30*

*Lactobacillus bulgaricus LB-G40*

*Lactobacillus gasseri LG-G12*

*Lactobacillus johnsonii LJ-G55*

*Bifidobacterium bifidum BB-G90*

*Lactobacillus acidophilus LA-G80*

*Lactobacillus rhamnosus Lr-G14*

Specifiche: 225 grammi/sacchetto

Un sacchetto serve per preparare 1000 ml di yogurt probiotico

Conservazione: In luogo fresco e asciutto  
Periodo di validità: 18 mesi



## Yogurt fatto in casa – Benessere a casa tua



### Come preparare lo yogurt fatto in casa

Riempire a metà il contenitore della yogurtiera con acqua tiepida (<45°C).

1. Aggiungere lo yogurt in polvere.
2. Mescolare bene l'acqua e lo yogurt in polvere.
3. Aggiungere acqua per riempire il contenitore.
4. Mantenere la temperatura a 43°C per 6-10 ore e il tuo yogurt fresco sarà pronto. Conservare lo yogurt in frigorifero per un gusto migliore.

\*La yogurtiera è l'apparecchio in grado di mantenere una temperatura di fermentazione stabile di 43°C.



### Yogurt Probiotico in Polvere a Base di Soia

- ◎ 6 Ceppi probiotici
- ◎ Sapore leggero di soia
- ◎ La potenza dei probiotici può raggiungere i 50 miliardi di CFU/100 g alla fine della fermentazione

Ingredienti:

Soia in polvere istantanea (soia non-OGM, sciroppo di maltosio, zucchero bianco), *Streptococcus thermophilus* ST-G30, *Lactobacillus bulgaricus* LB-G40, *Lactobacillus paracasei* LPc-G110, *Lactobacillus rhamnosus* Lr-G14, *Bifidobacterium lactis* BL-G101, *Lactobacillus plantarum* Lp-G18

Confezione: 196 g/sacchetto x 6

Conservazione: In luogo fresco e asciutto. Evitare la luce solare.

Periodo di validità: 18 mesi.

# Bioguard® Colture Starter (Per Uso Industriale)

Tipo di prodotto	La composizione della coltura												Caratteristiche				
	ST	LB	LL.L	LL.C	LA	BL	LC	LPC	Lr	LR	LF	Lp	Velocità di fermentazione	Viscosità	Gusto	Densità	Post-acidità
Colture Starter DVS	<b>Colture starter termofile per il settore lattiero-caseario</b>																
	GF 231	+	+										★★★	★★	★★★	★	★★★
	GF 468	+	+										★★★★	★★★	★★	★★	★★★
	GF 479	+	+										★★★	★★	★★★★	★★★★	★★
	GF 655	+	+										★★★	★★	★★★★	★★★	★★
	GF 665	+	+										★★★	★★★	★★★	★★★★	★★
	GF 669	+	+										★★★	★★★	★★★	★★★	★★★
	GF 686	+	+										★★★★	★★★	★★★	★★★	★★★
	GF 867	+	+										★★★	★★★★	★★	★★★★★	★★
	GF 868	+	+										★★	★★★★	★★★	★★★★★	★★
	GF 967	+	+										★★★	★★★★	★★	★★★★★	★★
Colture Starter Probiotiche DVS	<b>Colture starter mesofile per il settore lattiero-caseario</b>																
	GF 214			+									★	★★	★	★	★★
	GF 215				+								★	★★	★	★	★★
	GF 218				+	+							★	★★	★	★	★★
	GF 227	+			+	+							★★	★★	★★	★★	★★
	GF 927	+			+	+							★★★	★★★★	★★	★★★★★	★★★
	<b>Colture starter per yogurt probiotico e bevande probiotiche</b>																
	GFY 111					+	+						★★	★	★★★★★	★★	★★★
	GFY 112					+	+						★★	★	★★★★	★★★	★★★
	GFY 611	+				+	+						★★★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★
	GP 101							+	+				+	★★	★	★★★★	★★★
	GFY 114					+	+		+	+			+	★★	★	★★★★	★★★
	GFY 116					+	+	+	+	+			+	★★★★	★	★★★★	★★★
	GFY 119				+	+	+	+	+	+	+	+	+	★★★★	★	★★★★	★★★
	<b>Colture starter per yogurt da bere</b>																
	GF 101							+						Per yogurt da bere (tipo Yakult)			
Colture Starter a Base Vegetale DVS	<b>Coltura starter per birra acida</b>																
	LactoSour			+	+		+			+			+	Scheda tecnica disponibile su richiesta			
	<b>Coltura starter per frutta e verdura</b>																
	Lacto V&F							+		+			+	Scheda tecnica disponibile su richiesta			
	<b>Agenti protettivi biologici</b>																
	GP 101												+	Inibisce la crescita di muffe e lieviti, per prolungare la durata di conservazione.			
	<b>Colture starter a base vegetale</b>																
	GS 485	+	+											Scheda tecnica disponibile su richiesta			
	GC101								+		+						
	NP108						+						+				

Osservazioni:

- (1) Coltura starter termofila: intervallo di temperatura di fermentazione preferito a 37°C ~44°C.
- (2) Coltura starter mesofila: intervallo di temperatura di fermentazione preferito a 25°C ~ 37°C.
- (3) ST: *Streptococcus thermophilus*, LB: *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*; LL.L: *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*; LL.C: *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*; LA: *Lactobacillus acidophilus*; BL: *Bifidobacterium lactis*; LC: *Lactobacillus casei*; LPC: *Lactobacillus paracasei*; Lr: *Lactobacillus rhamnosus*; LR: *Lactobacillus reuteri*; LF: *Lactobacillus fermentum*; Lp: *Lactobacillus plantarum*.

Legenda: ★ - Molto Basso ★★ - Basso; ★★★ - Medio; ★★★★ - Alto; ★★★★★ - Molto alto.

## Coltura Starter GF486

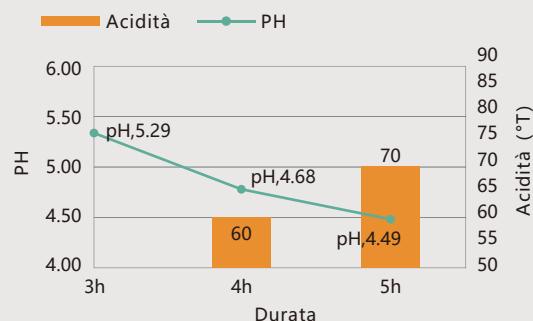
*Streptococcus thermophilus*  
*Lactobacillus bulgaricus*

### Specificazione:

Contenuto netto: 55 g/sacchetto

Dimensione del lotto: 200 unità/sacchetto, 1000L latte

GF486 Curva di Fermentazione



### Osservazioni

- Il latte ricostituito da latte intero in polvere (10%) è stato utilizzato come base per questa fermentazione. Condizioni di fermentazione: 2,5% di proteine del latte ricostituito; 6% di saccarosio; sterilizzato a 95°C per 5 minuti.
- Quantità per inoculazione: 200U/tonnellata; temperatura di fermentazione: 42°C.
- La curva di fermentazione mostrata in questo grafico è misurata sotto condizioni sperimentali ed è solo orientativa. A causa della differenza relativa alla fonte del latte, al contenuto proteico e alle condizioni dell'attrezzatura, il risultato non sarà coerente con il grafico. Si prega di contattare il nostro personale di servizio per ulteriori dati.

## Coltura Starter GF201

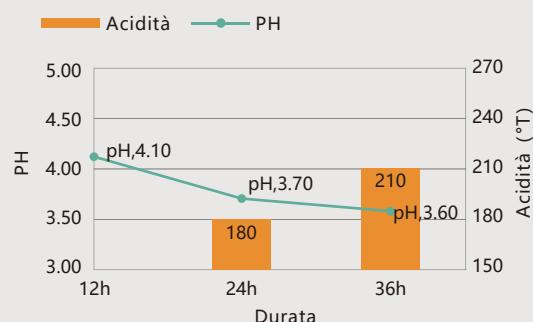
*Lactobacillus casei*  
*Lactobacillus bulgaricus*

### Specificazione:

Contenuto netto: 20 g/sacchetto

Dimensione del lotto: 200 unità/sacchetto, 1000L latte

GF201 Curva di Fermentazione



### Osservazioni

- Il latte ricostituito da latte intero in polvere (12%) è stato utilizzato come base per questa fermentazione. Condizioni di fermentazione: 4% di proteine del latte ricostituito; 2% di glucosio; sterilizzato a 95°C per 5 minuti.
- Quantità per inoculazione: 200U/tonnellata; temperatura di fermentazione: 37°C.
- La curva di fermentazione mostrata in questo grafico è misurata sotto condizioni sperimentali ed è solo orientativa. A causa della differenza relativa alla fonte del latte, al contenuto proteico e alle condizioni dell'attrezzatura, il risultato non sarà coerente con il grafico. Si prega di contattare il nostro personale di servizio per ulteriori dati.

## Coltura Starter GF927

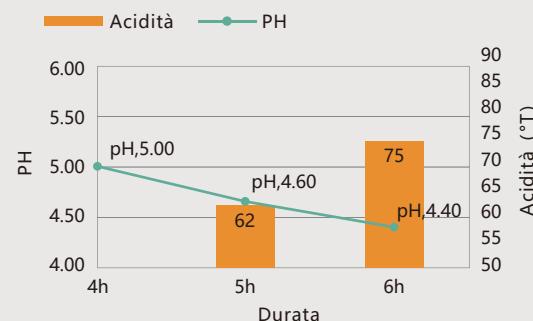
*Lactococcus lactis subsp. lactis*  
*Lactococcus lactis subsp. cremoris*  
*Streptococcus thermophilus*

### Specificazione:

Contenuto netto: 35 g/sacchetto

Dimensione del lotto: 200 unità/sacchetto, 1000L latte

GF927 Curva di Fermentazione



### Osservazioni

- Il latte ricostituito da latte intero in polvere (10%) è stato utilizzato come base per questa fermentazione. Condizioni di fermentazione: 2,5% di proteine del latte ricostituito; 6% di saccarosio; sterilizzato a 95°C per 5 minuti.
- Quantità per inoculazione: 200U/tonnellata; temperatura di fermentazione: 37°C.
- La curva di fermentazione mostrata in questo grafico è misurata sotto condizioni sperimentali ed è solo orientativa. A causa della differenza relativa alla fonte del latte, al contenuto proteico e alle condizioni dell'attrezzatura, il risultato non sarà coerente con il grafico. Si prega di contattare il nostro personale di servizio per ulteriori dati.

## Coltura Starter NP108

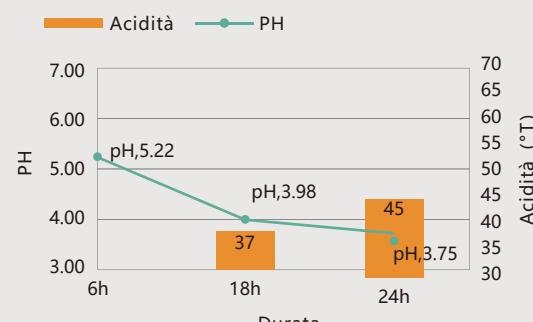
*Lactobacillus fermentum*  
*Lactobacillus acidophilus*

### Specificazione:

Contenuto netto: 20 g/sacchetto

Dimensione del lotto: 200 unità/sacchetto, 1000L latte

NP108 Curva di Fermentazione



### Osservazioni

- Come base per questa fermentazione è stato utilizzato il 13% di farina di avena. Condizioni di fermentazione: 2,0% di contenuto proteico della farina dopo la dissoluzione; 7% di saccarosio; sterilizzato a 105°C per 10 minuti.
- Quantità per inoculazione: 200U/tonnellata; temperatura di fermentazione: 38°C.
- La curva di fermentazione mostrata in questo grafico è misurata sotto condizioni sperimentali ed è solo orientativa. A causa della differenza relativa alla fonte del latte, al contenuto proteico e alle condizioni dell'attrezzatura, il risultato non sarà coerente con il grafico. Si prega di contattare il nostro personale di servizio per ulteriori dati.

# Applicazioni negli Alimenti Fermentati



## Verdure Fermentate

Le verdure fermentate contengono vitamine, minerali, esteri, un gran numero di batteri lattici attivi, oltre ad altri nutrienti e ingredienti funzionali. Il processo di fermentazione può migliorare il gusto, accelerare i tempi di produzione e ridurre il contenuto di nitriti.

### Ceppi

*Lactobacillus rhamnosus* Lr-G14

*Lactobacillus casei* LC-G11

*Lactobacillus plantarum* Lp-G18



## Cereali Fermentati

Attraverso il processo di fermentazione, le sostanze macromolecolari, come l'amido e i beta-glucani, possono essere convertite in piccole molecole come i polisaccaridi, che sono facilmente digeribili. Durante la fermentazione viene prodotto anche un gran numero di aminoacidi essenziali, acidi grassi a catena corta e altri nutrienti, che in seguito miglioreranno l'ambiente intestinale.

### Ceppi

*Lactobacillus plantarum* Lp-G18

*Lactobacillus acidophilus* LA-G80



## Succo di Frutta & Verdure Fermentato

Un gran numero di metaboliti viene prodotto attraverso la fermentazione di frutta e verdure, come aminoacidi e acidi grassi a catena corta, che in seguito miglioreranno l'ambiente intestinale.

### Ceppi

*Lactobacillus plantarum* Lp-G18

*Lactobacillus rhamnosus* Lr-G14

*Lactobacillus casei* LC-G11



## Birra Acida Fermentata

La birra acida è uno dei tipi di birra più antichi al mondo e sta diventando una nuova tendenza. La fermentazione dei batteri lattici sulla base della fermentazione del lievito conferisce alla birra un sapore unico.

### Ceppi

*Lactobacillus acidophilus* LA-G80

*Lactobacillus plantarum* Lp-G18

*Lactobacillus bulgaricus* LB-G40

*Lactococcus lactis* LLL-G25

*Lactobacillus rhamnosus* Lr-G14



**BIOGROWING CO., LTD.**

Via Songze 10666, Distretto di Qingpu, 201700 Shanghai, Cina

T: + 86 21 3920 5777   F: + 86 21 3920 5776   E: [cs@biogrowing.com](mailto:cs@biogrowing.com)   W: [www.biogrowing.com](http://www.biogrowing.com)