

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La Bilis de Buey Bacteriologica es elaborada mediante un proceso de deshidratación a baja temperatura.

APLICACIONES POTENCIALES:

Utilizado como agente inhibitorio selectivo en medios de cultivo, tal como el Caldo de Bilis Verde Brillante al 2%.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Polvo fino amarillo-café, homogéneo y sin partículas extrañas

Características Químicas	Especificaciones	Análisis Típico
pH (solución al 2%)	7,50 – 9,20	8.30
Pérdida en el secado	Máximo 6,00%	3.10%
Ácido Cólico	Mínimo 45,00%	47.00%

Características Microbiológicas	Especificaciones
Cuenta Estándar	Menos de 5000 CFU/g

Propiedades de crecimiento: satisfactorio (de acuerdo a controles internos)	
Bacteria	ATCC
<i>Enterococcus faecalis</i>	19433
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923
<i>Yersinia enterocolitica</i>	27729
<i>Escherichia coli</i>	25922
<i>Streptococcus pyogenes</i>	12344

EMBALAJE

El producto es empaquetado en bolsas de polietileno en cuñetes de cartón reforzado.
 25 kg | 50 kg

ALMACENAJE

Mantener en su envase original cerrado, en un lugar seco y fresco. Producto higroscópico.

REANÁLISIS

5 años después de su fecha de elaboración.

CERTIFICACIONES

ISO 9001
 SADER-SENASICA
 EDQM

Distribución de Peso Molecular %

<500 Da	92.40
500 – 750 Da	4.60
750 Da - 3 kDa	3.00
3 - 5 kDa	0.00
5 – 20 kDa	0.00
>20 kDa	0.00
Promedio de Peso Molecular Da	117.00

DISTRIBUCIÓN DE PESO MOLECULAR

