

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

La Peptona de Caseína Tipo VI es un digerido pancreático de caseína. Es una fuente altamente soluble de péptidos y aminoácidos

**APLICACIONES POTENCIALES:**

Este producto es ampliamente utilizado como Caseína para fermentación en la fabricación de toxinas, vacunas, enzimas y otros productos biológicos. También es recomendado para usarse como un nutriente microbiológico en medios de laboratorio. La solución al 2% es clara y sin precipitado.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

Polvo fino, de color crema a amarillo y sin partículas extrañas.

Características Químicas	Especificaciones	Análisis Típico
Nitrógeno Amínico (NA)	Mínimo 5,30%	5.50%
Nitrógeno Total (NT)	Mínimo 11,90%	12.10%
Relación NA/NT	N/A	45.40
Pérdida en el secado	Máximo 6,00%	3.70%
Cenizas	Máximo 15,00%	7.00%
pH (solución al 2%)	7,00 – 7,20	7.10

Características Microbiológicas	Especificaciones	Minerales	Valor Típico
Cuenta Estándar	Menos de 5000 CFU/g	Calcio	0.027%
Hongos y Levaduras	Menos de 100 CFU/g	Magnesio	0.0019%
Coliformes	Negativo	Potasio	2.1%
Salmonella	Negativo	Sodio	3.9%

**Propiedades de crecimiento: satisfactorio (de acuerdo a controles internos)**

Bacteria	ATCC
<i>Escherichia coli</i>	25922
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923
<i>Shigella flexneri</i>	12022
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	27853
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212
<i>Streptococcus pyogenes</i>	19615
<i>Streptococcus pyogenes</i>	49117
<i>Streptococcus pneumoniae</i>	6305

**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.

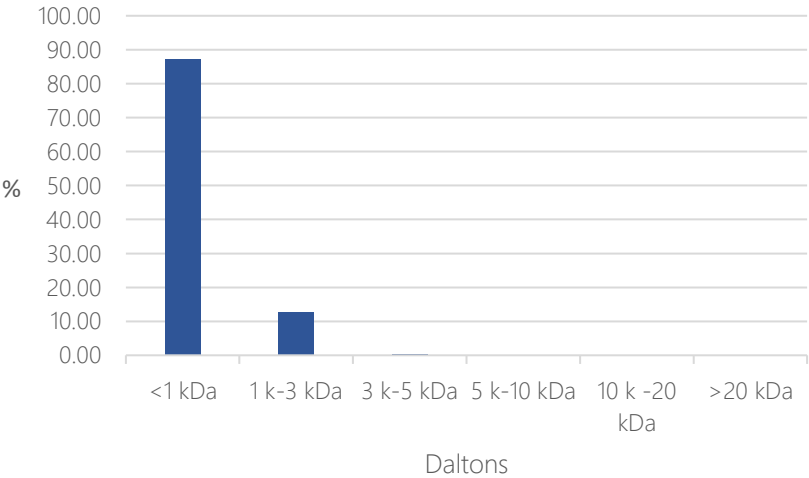
**CERTIFICACIONES**

ISO 9001  
 SADER-SENASICA

**Distribución de Peso Molecular %**

<1 kDa	87.20
1 k-3 kDa	12.60
3 k-5 kDa	0.20
5 k-10 kDa	0.00
10 k -20 kDa	0.00
>20 kDa	0.00
Promedio de Peso Molecular Da	193.00

**DISTRIBUCIÓN DE PESO MOLECULAR**



**Aminoácidos g/100g**

Lisina	17.44
Ácido Glutámico	16.17
Prolina	8.84
Treonina	7.32
Leucina	6.79
Ácido Aspártico	5.01
Valina	4.60
Isoleucina	3.97
Serina	3.83
Fenilalanina	3.60
Arginina	2.62
Alanina	2.19
Metionina	2.11
Histidina	2.04
Tirosina	1.71
Glicina	1.37
Triptófano	0.78
Cistina	0.43

**Perfil de Aminoácidos**

