

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El Caldo para Fermentación es una combinación de peptonas, sales y dextrosa.

APLICACIONES POTENCIALES:

Se emplea en procesos de fermentación donde la claridad y transmitancia no son indispensables

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

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

Características Químicas	Especificaciones	Análisis Típico
Nitrógeno Amínico (NA)	Mínimo 2,50%	2,70%
Nitrógeno Total (NT)	Mínimo 9,50%	9,80%
Relación NA/NT	N/A	30,60
Pérdida en el secado	Máximo 6,00%	3,30%
Cenizas	Máximo 20,00%	18,50%
pH (solución al 2%)	6,50 – 7,50	7,10

Características Microbiológicas	Especificaciones
Cuenta Estándar	Menos de 5000 CFU/g

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

4 años después de su fecha de elaboración.

CERTIFICACIONES

ISO 9001
 SADER-SENASICA

Aminoácidos	g/100g
Glicina	10,85
Ácido Glutámico	7,65
Prolina	7,13
Arginina	4,76
Alanina	4,72
Ácido Aspártico	4,12
Lisina	3,19
Leucina	2,84
Valina	2,12
Fenilalanina	1,67
Isoleucina	1,59
Treonina	1,28
Serina	1,22
Metionina	0,81
Histidina	0,77
Tirosina	0,63
Triptófano	0,24
Cistina	0,22

