

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El extracto de levadura en polvo contiene una alta concentración de aminoácidos y péptidos. Es rico en vitaminas solubles, minerales, ácidos nucleicos y otros factores de crecimiento. Su contenido de sal es menor de 1%.

APLICACIONES POTENCIALES:

Se utiliza en diversos tipos de procesos de fermentación de ácido láctico incluyendo cultivos, productos farmacéuticos y de biorremediación.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Polvo fino de color de amarillo paja a café claro.

Características Químicas	Especificaciones	Análisis Típico
Nitrógeno Amínico (NA)	Mínimo 4,70%	4.90%
Nitrógeno Total (NT)	Mínimo 9,00%	12.80%
Relación NA/NT	N/A	38.28
Pérdida en el secado	Máximo 5,00%	3.60%
Cenizas	Máximo 15,00%	5.90%
pH (solución al 2%)	5,50 – 7,00	6.20

Características Microbiológicas	Especificaciones	Minerales	Análisis Típico
Cuenta Estándar	Menos de 5000 CFU/g	Calcio	0.164%
Hongos y Levaduras	Menos de 100 CFU/g	Magnesio	0.00123%
Coliformes	Negativo	Potasio	0.0265%
Salmonella	Negativo	Sodio	0.678%

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

Aminoácidos	g/100g
Ácido Glutámico	10.30
Ácido Aspártico	6.80
Alanina	4.70
Lisina	4.70
Leucina	4.30
Valina	3.30
Serina	3.20
Isoleucina	3.10
Arginina	3.00
Treonina	2.80
Fenilalanina	2.70
Histidina	2.70
Glicina	2.60
Prolina	2.20
Tirosina	1.50
Triptófano	1.00
Metionina	0.90

