

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La Peptona Proteosa N° 5 es un digerido pancreático de tejido animal y levadura.

APLICACIONES POTENCIALES:

Se utiliza como ingrediente en medios de cultivo, especialmente para microorganismos no fastidiosos. También se usa en estudios de fermentación.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Polvo fino de color café claro a oscuro y sin partículas extrañas.

Características Químicas	Especificaciones	Análisis Típico
Nitrógeno Amínico (NA)	Mínimo 4,00%	4,39%
Nitrógeno Total (NT)	Mínimo 10,00%	12,61%
Relación NA/NT	N/A	34.81
Pérdida en el secado	Máximo 6,00%	4,50%
Cenizas	Máximo 15,00%	5,55%
pH (solución al 2%)	6,50 – 7,50	7,06

Características Microbiológicas	Especificaciones
Cuenta Estándar	Menos de 5000 UFC/g
Hongos y Levaduras	Menos de 100 UFC/g
Coliformes	Negativo
Salmonella	Negativo

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