

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La Peptona de Soya Tipo III se obtiene apartir de la digestión enzimatica con papaína de harina de soya desgrasada.

APLICACIONES POTENCIALES:

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Polvo fino, de color café claro y sin partículas extrañas.

Características Químicas	Especificaciones	Análisis Típico
Nitrógeno Amínico (NA)	Mínimo 2,20%	3.35%
Nitrógeno Total (NT)	Mínimo 7,00%	9.90%
Relación NA/NT	N/A	33.84
Pérdida en el secado	Máximo 6,00%	3.48%
Cenizas	Máximo 15,00%	9.23%
pH (solución al 2%)	6,50 – 7,50	6.72

Características Microbiológicas	Especificaciones
Cuenta Estándar	Menos de 5000 CFU/g
Hongos y Levaduras	Menos de 100 CFU/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>Pseudomona 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