

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

La peptona de trigo es un hidrolizado de proteína vegetal derivado de la proteína de gluten de trigo. Las enzimas utilizadas para la digestión no son de origen animal.

**APLICACIONES POTENCIALES:**

Esta peptona es adecuada tanto para caldo microbiano como para medios de cultivo sólidos. Útil en aplicaciones donde no se requiere alta claridad.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

Polvo fino de color café ligeramente verdoso, y sin partículas extrañas.

Características Químicas	Especificaciones	Análisis Típico
Nitrógeno Amínico (NA)	Mínimo 1,00%	1,78%
Nitrógeno Total (NT)	Mínimo 10,00%	12,33%
Relación NA/NT	N/A	14,44
Pérdida en el secado	Máximo 6,00%	2,58%
Cenizas	Máximo 15,00%	14,80%
pH (solución al 2%)	6,50 – 7,50	6,73

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>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
Ácido glutámico	30,0
Prolina	13,3
Leucina	5,53
Fenilalanina	4,48
Serina	3,85
Glicina	3,27
Valina	3,26
Isoleucina	2,81
Ácido aspártico	2,52
Arginina	2,43
Tirosina	2,26
Alanina	2,08
Treonina	2,08
Histidina	1,52
Lisina	1,20
Cistina	1,00
Metionina	0,806
Triptófano	0,62

