

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La Peptona de Carne (Bovina) es un digerido enzimático de tejidos animales.

APLICACIONES POTENCIALES:

Puede ser incorporado dentro de una variedad de formulaciones de medios de cultivo líquidos y sólidos para el crecimiento de microorganismos fastidiosos y no fastidiosos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

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

| Características Químicas | Especificaciones | Análisis Típico |
|--------------------------|------------------|-----------------|
| Nitrógeno Amínico (NA) | Mínimo 3,40% | 3.70% |
| Nitrógeno Total (NT) | Mínimo 10,00% | 12.30% |
| Relación NA/NT | N/A | 30.00 |
| Pérdida en el secado | Máximo 6,00% | 2.70% |
| Cenizas | Máximo 15,00% | 9.20% |
| pH (solución al 2%) | 6,50 – 7,50 | 6.90 |

| Características Microbiológicas | Especificaciones | Minerales | Análisis Típico |
|---------------------------------|---------------------|-----------|-----------------|
| Cuenta Estándar | Menos de 5000 CFU/g | Calcio | 0.072% |
| Hongos y Levaduras | Menos de 100 CFU/g | Magnesio | 0.029% |
| Coliformes | Negativo | Potasio | 2.7% |
| Salmonella | Negativo | Sodio | 2.5% |

Propiedades de crecimiento: satisfactorio (de acuerdo a controles internos)

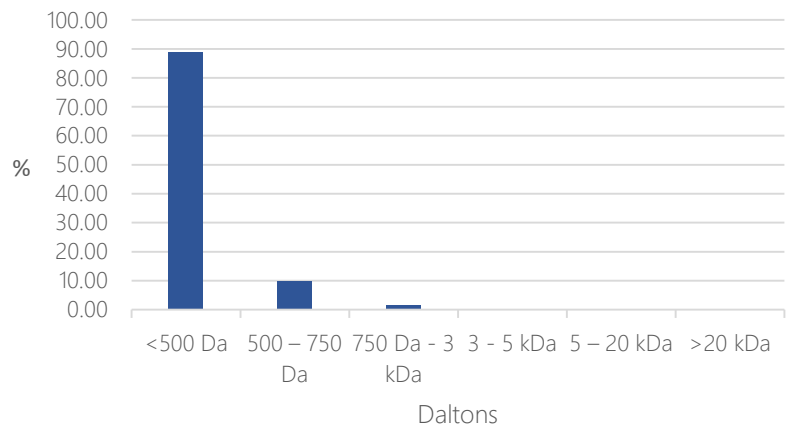
| Bacteria | ATCC |
|---------------------------------|-------|
| <i>Escherichia coli</i> | 25922 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 25923 |
| <i>Shigella flexneri</i> | 12022 |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 27853 |
| <i>Enterococcus faecalis</i> | 29212 |
| <i>Streptococcus pyogenes</i> | 19615 |
| <i>Streptococcus pyogenes</i> | 49117 |
| <i>Streptococcus pneumoniae</i> | 6305 |

| EMBALAJE | ALMACENAJE | REANÁLISIS | CERTIFICACIONES |
|--|---|--|------------------------------------|
| El producto es empaquetado en bolsas de polietileno en cuñetes de cartón reforzado. 25 kg 50 kg | Mantener en su envase original cerrado, en un lugar seco y fresco. Producto higroscópico. | 4 años después de su fecha de elaboración. | ISO 9001 SADER-SENASICA EDQM |

Distribución de Peso Molecular %

| | |
|-------------------------------|--------|
| <500 Da | 88.90 |
| 500 – 750 Da | 9.70 |
| 750 Da - 3 kDa | 1.40 |
| 3 - 5 kDa | 0.00 |
| 5 – 20 kDa | 0.00 |
| >20 kDa | 0.00 |
| Promedio de Peso Molecular Da | 228.00 |

DISTRIBUCIÓN DE PESO MOLECULAR



Aminoácidos g/100g

| | |
|-----------------|------|
| Ácido Glutámico | 11.8 |
| Glicina | 10.8 |
| Prolina | 7.93 |
| Alanina | 6.36 |
| Ácido Aspártico | 6.63 |
| Leucina | 4.86 |
| Lisina | 4.94 |
| Arginina | 4.88 |
| Valina | 3.75 |
| Serina | 3.71 |
| Isoleucina | 2.96 |
| Fenilalanina | 2.80 |
| Treonina | 2.96 |
| Histidina | 1.25 |
| Tirosina | 1.15 |
| Metionina | 0.78 |
| Triptófano | 0.44 |
| Cistina | 0.43 |

Perfil de Aminoácidos

