



PEPTONE DE VIANDE

DESCRIPTION

Apparence : Poudre fine de couleur ambre foncé

Solubilité : totale à 5 % dans l'eau déminéralisée à température ambiante

Origine : hydrolysate enzymatique de tissus animaux

COMPOSITION CHIMIQUE

(pour 100 g de produit)

Perte à la dessiccation	≤ 6,0
Azote total	11,5 – 12,5
Azote aminé	1,5 – 2,5
Cendres sulfuriques	≤ 28,0
Chlorure de sodium	≤ 17,0
pH à 25°C	6,5 - 7,5

CONSERVATION

Le milieu en pots se conserve entre 2 et 30°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Germes aérobies totaux	≤ 10 000/g
Bactéries coliformes	≤ 10/g
Levures et moisissures	≤ 20/g
<i>Salmonella</i>	Absence/25g
<i>Escherichia coli</i>	Absence/10g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absence/10g

PRESENTATION

Code	Description
80520	500 g
	Autre présentation : nous consulter