



PEPTONE DE SOJA

DESCRIPTION

Apparence : Poudre fine de couleur beige

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

Origine : végétale

COMPOSITION CHIMIQUE

(pour 100 g de produit)

| | |
|-------------------------|------------|
| Perte à la dessiccation | ≤ 6,0 |
| Azote total | 8,5 - 10,0 |
| Azote aminé | 2,3 - 3,3 |
| Cendres sulfuriques | < 22,0 |
| Chlorure de sodium | < 1,0 |
| 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 |
|-------|-------------------------------------|
| 80530 | 500 g |
| | Autre présentation : nous consulter |