



## EXTRAIT DE VIANDE

---

### DESCRIPTION

Apparence : Poudre fine de couleur ambre foncé

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

Origine : hydrolyse enzymatique de protéines animales

### COMPOSITION CHIMIQUE

Perte à la dessiccation	≤ 6,0 %
Azote total	11,5 – 12,5 %
Azote aminé	3,5 – 4,5 %
Cendres sulfuriques	≤ 18,0 %
Chlorure (en NaCl)	≤ 7,0 %
pH à 25°C	6,0 - 7,0

### 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
80540	500 g
	Autre présentation : nous consulter