



PEPTONA PANCREÁTICA DE CARNE - TIPO 2

CULTIVO DE MICRORGANISMOS AERÓBICOS E ANAERÓBICOS

USO

A Peptona de carne é adequada para o cultivo de diversos microrganismos aeróbios e anaeróbios. É recomendado para a produção de esporos de microrganismos anaeróbios como *Clostridium perfringens*.

PRINCÍPIOS

A peptona de carne (tipo 2) é obtida por digestão pancreática de certos tecidos animais bem selecionados.

COMPOSIÇÃO TÍPICA

Características físicas:

- Aparência, cor pó bege
- Solubilidade em água a 5%..... total
- pH da solução aquosa a 5% 7,0 ± 0,5
- Estabilidade em pH 7,0 após autoclavagem por 15 minutos a 121°C estável

Características químicas:

- Reação do biureto positivo
- Nitrogênio total 12,5 ± 1,5%
- Nitrogênio amino α 4,0 ± 1,0%
- Indol ausência
- Nitritos ausência
- Cloretos (expressos como NaCl) menos de 5,0%
- Cálcio 0,3%
- Cinza sulfúrica menor ou igual a 19,0%
- Perda ao secar inferior a 6,0%

Aminoácidos totais (em g por 100 g de produto):

- Ácido aspártico 6,8
- Treonina 2,8
- Serina 3,1
- Ácido glutâmico 10,2
- Prolina 4,7
- Glicina 8,9
- Alanina 6,0
- Valina 4,6
- Cisteína não dosado
- Metionina 1,2
- Isoleucina 2,8
- Leucina 5,4
- Tirosina 1,0
- Fenilalanina 3,2



- Lisina	5,4
- Histidina	1,8
- Arginina	4,1
- Triptofano	0,7

CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- Microbiota aeróbia mesófila total menos de 5000 UFC/g
- Esporos resistentes ao calor em 1 grama ausência

APRESENTAÇÃO / CONSERVAÇÃO

- Frasco de 500 g A1702HA

Armazenar entre 2 e 30°C, até a data de vencimento indicada no rótulo.

OUTRAS INFORMAÇÕES

As declarações feitas nos rótulos predominam sobre as fórmulas ou instruções descritas neste documento e estão sujeitos a alterações a qualquer momento sem aviso prévio.

Código do documento: PEPTONE PANCREATIQUE VIANDE 2_FR_V6.

Data de criação: 01-2003

Data de revisão: 09-2015

Motivo da revisão: Revisão geral.