

Principe

Ingrédient du milieu de culture.

Description

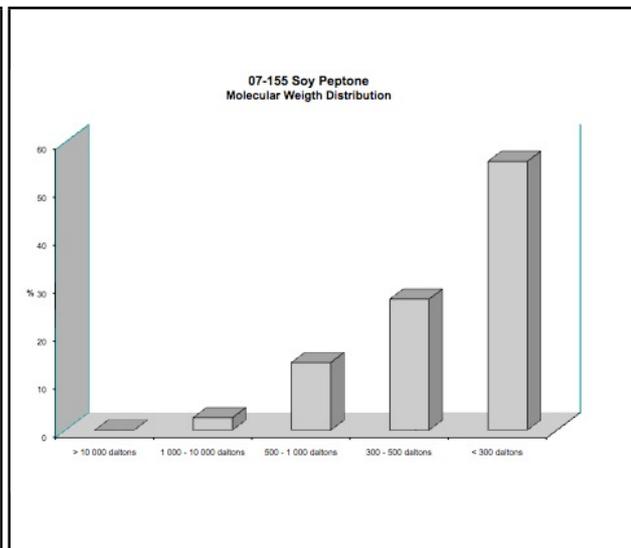
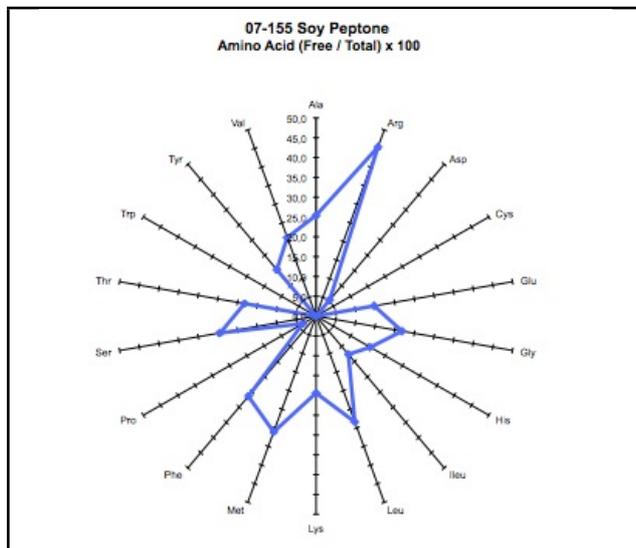
Le peptone de soja est une protéine hydrolysée obtenue par digestion papaïque de farine de soja. C'est un composé qui respecte le cahier des charges de la pharmacopée et utilisé dans la préparation de milieu de culture. Cependant, en raison de sa forte concentration en sucre il n'est pas recommandé pour les analyses de fermentation. Ni la matière première ni la préparation enzymatique utilisées pour obtenir cette peptone ne sont d'origine animale. Il est conforme aux normes européennes CE 1829/2003 et 1830/2003 concernant les OGM. Le processus de fabrication comprend une phase de chauffage à 95°C pendant au moins 5 minutes et un chauffage instantané à 170°C minimum sous atomisation (Note : Ces paramètres peuvent être changés et spécifiés sur le Certificat d'Analyse pour chaque lot).

Caractéristiques physico-chimique

Apparence de la poudre.....	Jaune à beige
Solubilité dans l'eau à 5%.....	Totale
Stabilité après autoclavage.....	Non précipitée
Perte au séchage (%Humidité).....	≤ 6,00
pH (solution à 2%)	6,5 – 7,5
Total d'Amino TN (% w/w).....	9,0 - 11
Amino Nitrogène AN (% w/w).....	2,0 - 3,5
Chlorure (NaCl)(%).....	Max. 1,0
Résidu d'allumage (%).....	Max. 21,0

Limites microbiologiques

Total microbien aérobie < 10000 UFC/g
 Coliformes < 10 UFC/g
 Moisissures et levures < 20 UFC/g
 Staphylococcus aureus absent dans 10 g
 Escherichia coli absent dans 10 g
 Salmonella spp. Absent dans 25 g


Stockage

Usage en laboratoire uniquement. À conserver fermé, éloigné d'une lumière vive, dans un espace frais et sec (+4°C à 30°C)