

PEPTONISED MILK

Peptone ottenuto per digestione pancreatica del latte

DESCRIZIONE

Peptonised Milk è un peptone ottenuto per digestione pancreatica del latte scremato in polvere. E' utilizzato da solo o con altri peptoni nei terreni di coltura per lattobacilli e nell'analisi microbiologica dei prodotti lattiero caseari. Il prodotto è un derivato del latte e non contiene materiali a rischio per la trasmissione della BSE così come indicato dal EP capitolo 5.2.8

ANALISI TIPICA

Azoto totale (AT)..... > 4,5 %
Azoto aminico (AA)..... > 1,5 %
pH (sol. 2%)..... 6,3 - 6,7
Umidità..... <5%
Generi..... < 7,0 %
Cloruri..... < 2,5 %
Soluzione al 2%..... limpida e priva di sedimento,color paglierino
Caratteristiche microbiologiche in Tomato Juice Agar: conformi

CONFEZIONI

4122982 **Peptonised Milk,** **500 g**