

# HOJA TÉCNICA

## PLURIPePTONA

### DESCRIPCIÓN

Mezcla en partes iguales de hidrolizado de caseína y peptona de carne, adecuada por su elevado poder nutritivo para la preparación de medios de cultivo apropiados para el desarrollo de microorganismos nutricionalmente exigentes.

---

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

#### HIDROLIZADO DE CASEÍNA

	ESPECIFICACIONES
Humedad	Máximo 7%
Cenizas	Máximo 15%
pH (Solución al 6%)	6.5 – 7.5
Nitrógeno Total (NT)	Mínimo 12%
Nitrógeno Amínico (NA)	Mínimo 4.3%

#### PEPTONA DE CARNE

	ESPECIFICACIONES
Nitrógeno Amínico (NA)	Mínimo 3.4%
Nitrógeno Total (NT)	Mínimo 10.0%
Humedad	Máximo 6%
Cenizas	Máximo 15.0%
pH (Solución al 2%)	6.2 – 7.5
Proteosas	Positivo
Nitritos	Negativo
Triptofano	Positivo

---

### CONTROL HIGIÉNICO

#### HIDROLIZADO DE CASEÍNA

MICROORGANISMOS	CRECIMIENTO
Bacterias aerobias	< 10000 UFC/
Hongos y levaduras	Máximo 20/g
Coliformes	Máximo 10/g
E. coli	Negativo/10g
Salmonella	Negativo/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Negativo/10g

HOJA 1 de 2

**PEPTONA DE CARNE****MICROORGANISMOS**

Bacterias aerobias  
Hongos y levaduras  
Coliformes  
Salmonella

**CRECIMIENTO**

< 5000 UFC/g  
< 100 UFC/g  
Negativo  
Negativo