

HOJA TÉCNICA

GLUCOSA BACTERIOLÓGICA

DESCRIPCIÓN

Monosacárido obtenido de la completa hidrólisis del almidón, frecuentemente empleado en los medios de cultivo como fuente de energía para las bacterias y más particularmente para diferenciación de géneros e identificación de especies microbianas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ESPECIFICACIONES

Color CPC	Máximo 4.0
Humedad	Máximo 9.5 %
Cenizas Sulfatadas	Máximo 0.1 %
Cloruros (HCL 0.02N)	Máximo 0.018 %
Sulfatos	Máximo 10000 ppm
Plomo	Máximo 0,05 ppm
Metales pesados	Máximo 5 ppm
Arsénico	Máximo 0,1 ppm

CONTROL HIGIÉNICO

MICROORGANISMOS

CRECIMIENTO

Bacterias aerobias	1000 UFC/g
Hongos y levaduras	Máximo 20 UFC/g
Coliformes totales (NMP)	Máximo 10/g
E.coli/10g	Ausencia
<i>Salmonella spp.</i> /25 g	Ausencia
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> /10g	Ausencia
<i>Staplylococcus aureus</i> /10 g	Ausencia
<i>Clostridium perfringens</i> /g	Ausencia