
PEPTONE PANCREATIQUE DE VIANDE TYPE 2

CULTURE DE MICROORGANISMES AEROBIES ET ANAEROBIES

1 DOMAINE D'UTILISATION

La peptone pancréatique de viande type 2 convient à la culture de nombreux microorganismes aérobies et anaérobies. Elle est recommandée pour la production de spores de microorganismes anaérobies tels que *Clostridium perfringens*.

2 DESCRIPTION

La peptone pancréatique de viande type 2 est obtenue par digestion pancréatique de certains tissus animaux bien sélectionnés.

3 ANALYSE-TYPE

Caractères physiques :

- Aspect, couleur poudre beige
- Solubilité dans l'eau à 5 % totale
- pH de la solution aqueuse à 5 % $7,0 \pm 0,5$
- Stabilité à pH 7,0 après autoclavage pendant 15 minutes à 121 °C stable

Caractères chimiques :

- Réaction du biuret positive
- Azote total $12,5 \pm 1,5$ %
- Azote α aminé $4,0 \pm 1,0$ %
- Indole absence
- Nitrites absence
- Chlorures (exprimés en NaCl) inférieurs à 5,0 %
- Calcium 0,3 %
- Cendres sulfuriques inférieures ou égales à 19,0 %
- Perte à la dessiccation inférieure à 6,0 %

Acides aminés totaux (en g pour 100 g de produit) :

- Acide aspartique 6,8
- Thréonine 2,8
- Sérine 3,1
- Acide glutamique 10,2
- Proline 4,7
- Glycine 8,9
- Alanine 6,0
- Valine 4,6
- Cystine non dosée
- Méthionine 1,2
- Isoleucine 2,8
- Leucine 5,4
- Tyrosine 1,0
- Phénylalanine 3,2
- Lysine 5,4
- Histidine 1,8
- Arginine 4,1
- Tryptophane 0,7

4 CONTROLE BACTERIOLOGIQUE

- Flore aérobie mésophile totale.....moins de 5000 ufc/g
- Spores thermorésistantes dans 1 gramme.....absence

5 PRESENTATION / CONSERVATION

Flacon de 500 g A1702HA

Stocker entre 2 et 30 °C, jusqu'à la date de péremption mentionnée sur l'étiquette.

6 AUTRES INFORMATIONS

Les mentions portées sur les étiquettes sont prédominantes sur les formules ou les instructions décrites dans ce document et sont susceptibles d'être modifiées à tout moment, sans préavis.

Code document : PEPTONE PANCREATIQUE VIANDE 2_FR_V6.
Date création : 01-2003
Date de révision : 09-2015
Motif de révision : Révision générale.