

EXTRAIT DE VIANDE BACTERIOLOGIQUE

COMPLEMENT NUTRITIF POUR LA MICROBIOLOGIE

1 DOMAINE D'UTILISATION

En association avec des peptones de différentes origines, l'extrait de viande constitue un excellent complément nutritif destiné à l'élaboration de milieux de culture variés. Il est habituellement incorporé à des concentrations allant de 0,2 à 1,0 %.

2 DESCRIPTION

L'extrait de viande est préparé à partir de tissus d'origine animale sélectionnés qui lui confèrent son excellente nutritivité.

3 ANALYSE-TYPE

Caractères physiques :

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

Caractères chimiques :

- Azote total 12,0 ± 1,0 %
- Azote α aminé 4,0 ± 1,0 %
- Créatinine 2,5 %
- Nitrates absence
- Nitrites absence
- Chlorures (exprimés en NaCl) 1,5 ± 0,5 %
- Calcium 0,1 %
- Fer 0,007 %
- Cendres sulfuriques inférieures à 17,0 %
- Perte à la dessiccation inférieure à 6,0 %

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

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

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..... A1710HA

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 : EXTRAIT VIANDE BACTERIOLOGIQUE_v9(fr)
Date création : 01-2003
Date de révision : 10-2025
Motif de révision : Révision générale