

## Peptona de Fermentación Tipo C (Caldo de Fermentación)

### USO

La Peptona de Fermentación Tipo C es una combinación de peptonas, sales y dextrosa. Se emplea en procesos de fermentación donde la claridad y transmitancia no son indispensables.

Características Físicoquímicas	Especificaciones	Análisis Típico
Nitrógeno amínico (NA)	Mínimo 2.5 %	2.7%
Nitrógeno total (NT)	Máximo 9.5 %	9.8%
Proporción AN/NT	N/A	30.6%
Perdida de secado	Máximo 6.0 %	3.30%
Cenizas	Máximo 20.0 %	18.5%
pH (solución al 2%)	6.5-7.5	7.1%

### Propiedades de Soporte de Crecimiento

Agar Peptona

Satisfactorio

### Análisis Microbiológico

Cuenta estándar en placa

Menos de 5000 UFC/g

### PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

CAT. No	PRESENTACIÓN	ALMACENAMIENTO
9481	Medio deshidratado Frasco con 450 g	2-30°C
9482	Medio deshidratado Frasco con 500 g	2-30°C
9487	Medio deshidratado Cubeta con 5 Kg	2-30°C
9497A	Medio deshidratado Cubeta con 10 Kg	2-30°C
9487B	Medio deshidratado Cuñete con 25 Kg	2-30°C
9487D	Medio deshidratado Cuñete con 50 Kg	2-30°C

