

Peptona de Caseína Tipo IV

EXPLICACIÓN

Es una peptona obtenida por digestión pancreática de caseína láctica, soluble en agua, insoluble en alcohol y éter.

Características Físicoquímicas	Especificaciones	Análisis Típico
Nitrógeno Amino (AN)	Mínimo 3.9 %	4.0 %
Nitrógeno total (NT)	Mínimo 10.0%	13.13 %
AN/TN	N/A	32.0 %
Perdida de secado	Máximo 6.0 %	3.3 %
Cenizas	Máximo 15 %	6.0 %
pH (solución al 2%)	6.5-7.5	6.8

Elementos	
Calcio	0.019%
Magnesio	0.009%
Potasio	1.3%
Sodio	2.1 %

Propiedades de Soporte de Crecimiento	
Agar Peptona	Satisfactorio

Análisis Microbiológico	
Cuenta estándar en placa	Menos de 5000 UFC/g
Hongos y levaduras	Menos de 100 UFC/g
Coliformes	Negativo
<i>Salmonella Sp.</i>	Negativo

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

CAT. No	PRESENTACIÓN	ALMACENAMIENTO
9621	Medio deshidratado Frasco con 450 g	2-30°C
9622	Medio deshidratado Frasco con 500 g	2-30°C
9627	Medio deshidratado Cubeta con 5 Kg	2-30°C
962A	Medio deshidratado Cubeta con 10 Kg	2-30°C
9627D	Medio deshidratado Cuñete con 25 Kg	2-30°C
9627B	Medio deshidratado Cuñete con 50 Kg	2-30°C



www.mcd.com.mx

OAXACA (PLANTA)

Camino Antiguo a San Jacinto No.159,
Huertos y Granjas de Brenamiel,
San Jacinto Amilpas, Oaxaca, C.P. 68285.
Teléfono: (951) 512 8792

ESTADO DE MÉXICO (CEDIS)

Luis Donaldo Colosio No. 34,
Barrio Santiaguito,
Tultitlán, Estado de México, C.P. 54900
Teléfonos: (55) 53-84-20-50 / 53-84-20-95