

<b>Pepton aus Kartoffel, enzymatisch</b> Peptone from potato, enzymatic	<b>Kat.Nr./Cat.No. :</b>	<b>48638</b>
--	--------------------------	--------------

<b>Parameter</b> parameter	<b>Methode</b> method	<b>Spezifikation</b> specification
<b>Aussehen</b> appearance		cremefarbenes Pulver cream colored powder
<b>pH</b>	1% in H <sub>2</sub> O	6.8 – 7.5
<b>Wasser (%)</b> water	Trocknungsverlust loss on drying	max. 6.0
<b>Gesamtstickstoff (TN) (%)</b> total nitrogen		10.0 – 11.0
<b>•-Aminostickstoff (AN) (%)</b> •-amino nitrogen		5.0 – 6.0
<b>AN / TN x 100</b>		48 - 60
<b>Sulfatasche (%)</b> residue on ignition		max. 25.0
<b>Chlorid (%)</b> chloride	als/ as NaCl	max. 16.0
<b>Mikrobiologische Analyse</b> microbiological analysis	total aerobic microbial count	<10 000/g
	Staphylococcus aureus	absence /10g
	Salmonella	absence /25g
	Escherichia coli	absence /1g
	Coliforms	<10/g
	Yeasts and moulds	<20/g
<b>Lagerung (°C)</b> storage		+15 bis/ to +30

**Die Eignung des Produktes für spezielle Anwendungszwecke wird nicht zugesichert.**  
We do not guarantee that the product can be used for a special application.