

## 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  $\alpha$  aminé ..... 4,0 ± 1,0 %
- Créatinine ..... 2,5 %
- Indole..... absence
- 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\_FR\_V6  
Date création : 01-2003  
Date de révision : 09-2015  
Motif de révision : Révision générale.