

	SPECYFIKACJA	56/24
	EKSTRAKT DROŻDŻOWY ULTRAFILTROWANY	Strona: 1/2

1. INFORMACJE O MATERIALE

NAZWA CHEMICZNA	Ekstrakt drożdżowy ultrafiltrowany
WZÓR CHEMICZNY	-
MASA CZĄSTECZKOWA	-
POCHODZENIE	-
SPOSÓB OTRZYMYWANIA	Autolizat komórek drożdżowych
ZAMAWIANA ILOŚĆ	10 kg

2. **PRZEZNACZENIE MATERIAŁU** – surowiec niezbędny do realizacji prac badawczo-rozwojowych realizowanych w ramach zadania I projektu „Opracowanie i wprowadzenie wystandaryzowanego podłoża półsyntetycznego do hodowli *Corynebacterium diphtheriae* PW8 jako bazy wytwarzania substancji czynnej (API) do szczepionek przeciwbłoniczych” (numer umowy o dofinansowanie: FENG.01.01-IP.01-0051/23-00).

3. **OKRES WAŻNOŚCI** – min. 3 lata

4. **OKRES RETESTU** – -

5. **NR SPECYFIKACJI REJESTRACYJNEJ** – -

6. WARUNKI PRZECHOWYWANIA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przechowywać w oryginalnym opakowaniu, w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej.

7. WYMAGANIA

PARAMETR	WYMAGANIA
Wygląd	jasnożółty proszek
Rozpuszczalność w wodzie (5% roztwór)	całkowita
pH (5% roztwór)	5,2 – 5,8
Azot całkowity (TN)	10,0 – 10,7 %
Azot aminowy (AN)	4,9 – 5,6 %
AN/TN x 100	46 – 56 %
Strata masy po suszeniu	≤ 6%
Popiół siarczanowy	≤ 12 %
Chlorki (NaCl)	≤ 1 %
Zanieczyszczenie mikrobiologiczne: - całkowita liczba drobnoustrojów tlenowych (TAMC)	≤ 1000 CFU/g



Fundusze Europejskie
dla Nowoczesnej Gospodarki



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



	SPECYFIKACJA	56/24
	EKSTRAKT DROŻDŻOWY ULTRAFILTROWANY	Strona: 2/2

- całkowita liczba drożdży i pleśni (TYMC)	≤ 20 CFU/g
- całkowita liczba bakterii z grupy coli	≤ 10 CFU/g

