Referencia: DSHB3148 **A.B.E. - Ficha Técnica**

Producto: **Egg Yolk -50ml**

Especificación

Emulsión de huevo para formulación de medios microbiológicos

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
1 Frasco Botellas 50 ml con: 50 ± 3 ml	1 caja con 1 botella (topacio) de 60 ml. Tapón plástico con rosca. No se recomienda la utilización de jeringas con agujas de diámetro superior a 0,8 mm.	24 meses	2-14 ºC

Composición

Composición (g/L):
Yema de huevo ..... 200 ml
Agua estéril.....800 ml

(según ISO 7932:2004)

Descripción/Técnica

Una vez fundido un frasco de un medio Base Bacillus cereus, en microondas o al baño maría a 100ºC, y después enfriado a 50 ºC , añadir 5 % de la Emulsión de huevo y otros suplementos necesarios según medio de cultivo y usos.
Dosificar asépticamente en placas de 90 mm y dejar solidificar. Una vez sembradas las placas con cualquier método convencional, incubar durante 24 - 48 horas a las temperaturas adecuadas.
Proceder al recuento de todas las colonias aparecidas y considerar las diluciones realizadas para calcular la carga microbiana en la muestra analizada. Deberán caracterizarse los microorganismos recuperados.
La formación de colonias con halo blanquecino indica la presencia de bacterias lecitinasa positivas.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Amarillo pH: a 25ºC

Control de Fertilidad

Añadir 10 ml de producto en 90 ml de Base Bacillus Cereus

Inocular: rango práctico 100 ± 20 UFC; Min. 50 UFC (Productividad) /10^4-10^6 (Selectividad)

Metodología analítica acorde con ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020.

Aerobiosis. Incubación a 37 ºC ± 1, lectura a las 24-48 ± 2h

Microorganismo	Desarrollo
Bacillus cereus ATCC® 11778, WDCM 00001	Bueno

Control de Esterilidad

Inocular 10 ml del producto en 100 ml Tio USP / TSB. Incubar y verificar en placa TSA.
Incubación 48 h a 30-35ºC y 48 h a 20-25 ºC: SIN CRECIMIENTO
Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones.

Bibliografia

· SMITH, B.A. and BAIRD-PARKER, A.C. (1964) J. Appl. Bact. 27:28.
· VANDERZANT, C. and D.F. SPLITTSTOESSER (1992) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3rd. Ed. APHA. Washington.
· IeNAN. (1982). Técnicas para el Análisis Microbiológico de Alimentos y Bebidas. Madrid.
· MOSSEL, D.A.A., KOOPMAN, M.J., JONGERIUS, E. (1967) Appl. Microbiol. 15, 650-653.
· NYGREN, B. (1962) Acta Path. Microbiol. Scand. 56, Suppl. 1-160.
· ISO 7932 Standard (2004) 3rd ed. Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus. Colony count technique at 30ºC.