

Principe

Émulsion d'oeuf pour la formulation de milieux microbiologiques

Présentation

1 bouteille préparée
Flacons 50 ml
avec: 50 ± 3 ml

Détails de l'emballage

1 boîte de 10 flacons de 60 ml. Bouchon injectable:
Bouchon intérieur à vis en plastique. L'utilisation
d'aiguilles de seringues d'un diamètre supérieur à 0,8
mm n'est pas recommandée.

Durée de vie

24 mois

Conservation

2-14 °C

Formule * en g/L

Composition (g/l):

Jaune d'oeuf 200 ml
Eau stérile..... 800 ml

(selon l' ISO 7932:2004)

Description

Contrôle qualité

Contrôle physico-chimique

Couleur : Jaune

Contrôle microbiologique

Ajouter 10 ml de produit à 90 ml de base de gélose Bacillus Cereus.

Inoculer : Plaque pratique 100 ± 20 UFC. min. 50 UFC (productivité) / 10⁴-10⁶ UFC(sélectivité).

Méthodologie analytique selon ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020.

Aérobiose. Incubation à 37 °C ± 1, lecture après 24-48 ± 2h

Micro organismes

Bacillus cereus ATCC® 11778, WDCM 00001

Croissance

Bon

Contrôle de la stérilité

Inoculer 10 ml de produit dans 100 ml de THIO USP / TSB. Incuber et vérifier dans TSA.

Incubation 48 h à 30-35 °C et 48 h à 20-25 °C: PAS DE CROISSANCE.

Vérifier 7 jours après l'incubation dans les mêmes conditions.

Références

- 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.
- leNAN. (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 30°C.