

## Principe

Additif stérile pour le test urée en microbiologie.

## Présentation

1 bouteille préparée  
Flacon 125 ml  
avec: 100 ± 3 ml

### Détails de l'emballage

1 boîte avec 1 flacon 125 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 Conservation

24 mois 2-14 °C

## Formule \* en g/L

Composition (g/l):

Urée ..... 400  
Eau distillé..... 1000 ml

## Description

### Contrôle qualité

#### Contrôle physico-chimique

Couleur : Incolore

#### Contrôle microbiologique

Ajouter un complément à la fonctionnalité - dans une base d'agar urée moyenne

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

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

#### Micro organismes

*Escherichia coli* ATCC® 25922, WDCM 00013

*Proteus mirabilis* ATCC® 43071

#### Croissance

Négatif d'urée

Urée Positif

#### Contrôle de la stérilité

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

- ATLAS, R.M. & L.C. PARK (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press Inc. London.
- CHRISTENSEN W.B. (1946) Urea decomposition as means of differentiating Proteus and Paracolon cultures from each other and from Salmonella and Shigella types. J. Bact. 52:461.
- DIN Standard 10160. Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. Nachweis von Salmonellen. Referenzverfahren.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.
- EDWARDS & EWING (1962) Identification of Enterobacteriaceae Burgess Pub. Co.
- FIL-IDF 93 Standard (2001) Milk and Milk products. Detection of Salmonella.
- ISO 6340 Standard (1995) Water Quality - Detection of Salmonella spp.
- ISO Standard 6579-1 (2017) Microbiology of food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1 : Detection of Salmonella spp.
- ISO 6785 Standard (2001) Milk and Milk products - Detection of Salmonella spp.
- ISO 21567 Standard (2004) Microbiology of food and animal feeding stuffs.- Horizontal method for the detection of Shigella spp.
- MARSHALL, R.T. (1992) Standard methods for the examination of dairy products. 16th ed. APHA. Washington DC. USA.