

Principe

Dilution et milieu liquide de pré-enrichissement non sélectif selon les normes ISO.

Présentation

3 sacs préparés / 3 L
Sacs
avec: 3000 ± 10 ml

Détails de l'emballage

1 boîte avec 3 sacs de 3L.
Sachet stérile en PVC sans plastifiant avec: 1 bouchon de flacon + 1 bouchon pénétrable.
Dimensions: 23 x 32 cm. À utiliser dans les tests alimentaires.

Durée de vie

16 mois

Conservation

2-25 °C

Formule * en g/L

Composition (g/l):

Peptone de caséine..... 10.0

Chlorure de sodium..... 5.0

Disodium phosphate (anhydrous) .. 3.5(*1)

Potassium phosphate..... 1.5

(*1) Equivalent à 9,0 g de disodium hydrogen phosphate dodecahydrate.

Description

Cette formulation d'eau peptonée tamponnée présente les avantages des deux diluants classiques utilisés pour les échantillons alimentaires: elle a la propriété de revitalisation de l'eau peptonée et la capacité d'absorption de changement de pH du tampon phosphate.

La composition de ce diluant est faite selon la spécification de la norme ISO 6579 pour la détection de Salmonella dans les aliments et d'autres normes ISO (6785, 6887, 8261).

Inoculer selon le but final, les échantillons et les méthodes validées.

Chaque sac est destiné à être utilisé avec un distributeur automatique dans les laboratoires nécessitant de grands volumes de milieu de bouillon ou de diluant.

Jeter tout sac partiellement utilisé pour éviter toute contamination.

Le sac a plusieurs points de connexion: 1 capuchon pénétrable (orifice d'injection) en polycarbonate sans latex, pour toute injection d'additif requise. Et une injection (bouchon flacon) à connecter à tout équipement standard de laboratoire de dosage avec un connecteur.

Une fois complètement vide, le sac peut être jeté avec le plastique normal (PVC).

Contrôle qualité

Contrôle physico-chimique

Couleur : Jaune

pH: 7.0 ± 0.2 at 25°C

Contrôle microbiologique

Préparer les tubes / ensemencer 100 ± 20 UFC (productivité) / repiquer après avoir maintenu à 20-25°C pendant 45 min. à 1 h, E. coli & Staphyl. Listeria 1h 20 ± 2°C.

Contrôle microbiologique selon ISO 11133: 2014 / A1: 2018.

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

Aérobiose. Incubation à 37 °C ± 1, lecture après 18 ± 2h

Micro organismes

Stph. aureus ATCC® 25923, WDCM 00034

Escherichia coli ATCC® 25922, WDCM 00013

Escherichia coli ATCC® 8739, WDCM 00012

Salmonella typhimurium ATCC® 14028, WDCM 00031

Salmonella enterica ATCC® 13076, WDCM 00030

L. monocytogenes ATCC® 13932, WDCM 00021

Listeria monocytogenes ATCC® 35152

Escherichia coli ATCC® 8739, WDCM 00012

Croissance

Bon. Récupération ± 30% T0 (dénombrement d'origine)

Bon. Récupération ± 30% T0 (dénombrement d'origine)

Bon

Bon

Bon

Bon. Récupération ± 30% T0 (dénombrement d'origine)

Bon. Récupération ± 30% T0 (dénombrement d'origine)

Bon. Récupération ± 30% T0 (dénombrement d'origine)

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. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- 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 (2001) Milk and milk products. Detection of Salmonella spp.
- ISO 6887-1 (1999) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions.
- ISO 6887-2 (2003) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products.
- ISO 6887-3 (2003) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products.
- ISO 6887-4 (2003) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products, meat and meat products and fish and fishery products.
- ISO/DIS 6887-5 (2009) Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products.
- ISO 8261 (2001) Milk and milk products. General guidance for the preparation of test samples for microbiological examination.
- ISO 21528-1:2004 Standard. Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae - Part 1: Detection and enumeration by MPN technique with pre-enrichment.
- ISO/TS 22964 (2006) Milk and milk products.- Detection of Enterobacter sakazakii
- PASCUAL ANDERSON, M^a R. (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.
- UNE-EN ISO 11133 (2014). Microbiología de los alimentos para consumo humano, alimentación animal y agua.-Preparación, producción, conservación y ensayos de rendimiento de los medios de cultivo.