

Especificación

Diluyente y medio líquido para el pre-enriquecimiento no selectivo de muestras de alimentos

Presentación

2 Bolsas /5L
Bolsa 5L
con: 5000 ± 15 ml

Encajado
1 caja con 2 bolsas de 5L
Bolsa estéril de PVC, libre de plastificantes, y
con : 1 vial stopper + 1 tapón de inyección.
Adecuada para análisis de alimentos.

Caducidad	Almacenamiento
16 meses	2-25 °C

Composición

Composición (g/l):
Peptona..... 90,0
Cloruro sódico..... 45,00
Fosfato disódico (anhidro)..... 31,5^(*)
Fosfato monopotásico..... 13,50

(*) Equivale a 81,0 g de fosfato
disódico dodecahidrato.

Descripción/Técnica

Esta formulación de la clásica Agua de Peptona aúna las ventajas de los dos diluyentes tradicionales en el muestreo de alimentos: las cualidades revitalizadoras del agua peptonada y la capacidad amortiguadora del tampón fosfato.

Utilizar el medio según fines previstos, muestras y métodos validados.

Medio 9X concentrado. Diluir a 1X para que la composición del diluyente cumpla con la especificación de la norma ISO 6579 para la detección de Salmonella en alimentos y otras normas ISO (6785, 6887, 8261).
En caso necesario ajustar pH final.

Cada bolsa está diseñada para dispensar automáticamente grandes volúmenes de medio de cultivo o diluyente.

Debe desecharse cualquier bolsa parcialmente utilizados para evitar la contaminación.

Dispone de varios puntos de conexión 1 tapón perforable (puerto de inyección) de policarbonato libre de latex, para la inyección de cualquier aditivo que se precise. Y un punto de inyección (vial stopper) que puede conectarse a cualquier equipo de dosificación estandar de laboratorio con un conector.

Una vez completamente vacía, la bolsa puede eliminarse con los residuos de plástico (PVC).

Control de Calidad**Control Físico/Químico**

Color : Amarillo

pH: 6,8 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Diluir hasta concentración normal

Dosificar en tubo/ 100 ± 20 UFC (productividad)/ Subcultivar, tras mantener a 20-25 °C durante 45 minutos a 1h E. coli y estafilos. Listerias 1h 20± 2°C.

Control microbiológico según normativa ISO 11133:2014/ A1:2018.

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

Aerobiosis. Incubación a 37 °C ± 1, lectura a las 18 ± 2h

Microorganismo*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*L. monocytogenes* ATCC® 35152, WDCM 00109*Escherichia coli* ATCC® 8739, WDCM 00012**Desarrollo**

Bueno. Recuperación ±30% T0 (recuento original)

Bueno. Recuperación ±30% T0 (recuento original)

Bueno

Bueno

Bueno

Bueno. Recuperación ±30% T0 (recuento original)

Bueno. Recuperación ±30% T0 (recuento original)

Bueno. Recuperación ±30% T0 (recuento original)

Control de Esterilidad

Incubación 48 h a 30-35°C y 48 h a 20-25 °C: SIN CRECIMIENTO

Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones.

Bibliografía

- 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, Mª 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.