Référence : MDFW3005

Produit :
MEDIAFEED EAU PEPTONNE TAMPONNE (10L)

Fiche technique

Principe

Milieu liquide de dilution et pré-enrichissement non sélectif selon les normes ISO 6579, 6785, 6887 et 8261

Formule * en g/L

Peptone de caséine..... 10,0
Chlorure de sodium..... 5,0
Disodium phosphate (anhydre) ..... 3,5(*1)
Potassium phosphate..... 1,5

pH final 7,0 ±0,2 à 25 ºC

(*1) Ëquivalent à 9,0 g d'hydrogénophosphate disodique dodécahydraté.

*Ajuster et/ou compléter au besoin pour répondre aux critères de performance

Dissolvez la poudre dans 10L d'eau distillée. Répartir dans des récipients et stériliser à l'autoclave à 121 ° C pendant 15 minutes.

Description

Cette formulation d'eau peptonée tamponnée présente les avantages des deux diluants classiques utilisés pour les échantillons alimentaires: elle a la propriété de revitaliser l'eau peptonée et la capacité d'absorption du 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 et 8261).

Contrôle qualité

Température d'incubation: 37ºC ±1,0 **Temps d'incubation:**

Inoculum: 100 ± 20 UFC. Min. 50 UFC (productivité). E. coli / Stph. aureus, garder à 20-25ºC de 45 minutes à 1 h. Pour Listeria spp., garder à 18-22ºC pour 1 h ± 5 minutes selon l'ISO 11133:2014/Amd 1:2018.

Micro-organismes	Croissance	Remarques
Staphylococcus aureus ATCC® 25923	Bonne	Récupération ±30% T0 sur TSA
Escherichia coli ATCC® 8739	Bonne	Récupération ±30% T0 sur TSA
Listeria monocytogenes ATCC® 13932	Bonne	Récupération ±30% T0 sur TSA
Listeria monocytogenes ATCC® 35152	Bonne	Récupération ±30% T0 sur TSA
Escherichia coli ATCC® 8739	Bonne	Pré-enrichissement 36 ºC±2 (18±2h)
Salmonella typhimurium ATCC® 14028	Bonne	Pré-enrichissement 36 ºC±2 (18±2h)
Salmonella enteritidis ATCC® 13076	Bonne	Pré-enrichissement 36 ºC±2 (18±2h)

Références

· ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
· ISO Standard 6579-1 (2017) Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella - Partie 1: Recherche des Salmonella spp.
· ISO 6785 (2001) Lait et produits laitiers - Recherche de Salmonella spp.
· ISO 6887-1 (1999) Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 1: Règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales.
· ISO 6887-2 (2003) Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 2: Règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits à base de viande examination.
· ISO 6887-3 (2003) Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 3: Règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche.
· ISO 6887-4 (2003) Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 4: Règles spécifiques pour la préparation de produits autres que les produits laitiers, les produits carnés et les produits de la pêche.
· ISO/DIS 6887-5 (2009) Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 5: Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers.
· ISO 8261 (2001) Lait et produits laitiers - Lignes directrices générales pour la préparation des échantillons pour essai, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique.
. ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture - Amendement 1
· ISO 21528-1:2017 Standard. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale par la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae - Partie 1: Recherche des Enterobacteriaceae.
· ISO. Norma 21528-2 (2017) Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae - Partie 2: Technique par comptage des colonies.
· ISO 22964 (2017) Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche de Cronobacter spp.
· PASCUAL ANDERSON, Mª R. (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.

Conservation

Pour usage professionnel uniquement. À conserver fermé, loin de la lumière, dans un endroit frais et sec (+4°C à 30°C).