

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 9472

Maximal-Wiederbelebungslösung mit Enthemmern, gebrauchsfertiges Medium

SPEZIFIKATION

Gebrauchsfertiges Medium, Flaschen, steril. Weit verbreitetes isotonisches Verdünnungsmittel in der Mikrobiologie zur maximalen Rückgewinnung von Mikroorganismen, formuliert nach ISO 6887-1, mit Neutralisatoren. ISO 6887-1, ISO 8261: 2001, ISO 16212, ISO 21150, ISO 22717, ISO 22718

Farbe Helles Gelb
pH: 5,6 ± 0.2 at 25 °C

ZUSAMMENSETZUNG IN G/ L

Pepton	1,0
Natriumchlorid	8,5
Histidin	1,0
Cystein	1,0
Polysorbat 80	30,0
Lecithin	3,0

VERPACKUNGSEINHEITEN

9472-10x100ML

Inhalt 100 ± 3 ml
Flaschengröße 125 ml
Verpackungseinheit 10 Flaschen

1 Karton mit 10 x 100 ml in 125-ml-Flaschen. Injizierbare Kappe: Kunststoff-Schraubverschluss innen.
Zur Verwendung von Spritzenadeln mit einem Durchmesser ≤0,8 mm.



BESCHREIBUNG/ TECHNIK

Verdünnungsmittel und nicht selektives Voranreicherungsmedium, das die Eigenschaft hat, das Pepton und die Neutralisatoren zu beleben.

Der Zusatz der Neutralisationsmittel TLH (Tween® 80 bzw. Polysorbat 80 - Lecithin - Histidin) kann eine Vielzahl von Desinfektionsmitteln inaktivieren.

- * Die Kombination aus Lecithin, Polysorbat 80 und Histidin neutralisiert Aldehyde und phenolische Verbindungen.
- * Die Kombination von Lecithin und Polysorbat 80 neutralisiert quaternäre Ammoniumverbindungen.
- * Polysorbat 80 neutralisiert Hexachlorophen und Mercurialderivate.
- * Lecithin neutralisiert Chlorhexidin.
- * Histidin neutralisiert Formaldehyd.

Je nach Verwendungszweck, Proben und validierten Methoden beimpfen.

WACHSTUMSKONTROLLE

Wachstumsförderungstest nach harmonisierten Arzneibuchmonographien und Prüfverfahren & ISO 11133:2014/A1:2018

Beimpfen: Praktischer Bereich 100 ± 20 KBE. min. 50 KBE (Produktivität) / 10^4 - 10^6 (Selektivität)

Analysemethode gemäß ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020.

Subkultur auf geeigneten Nährböden nach Halten bei 20-25 °C für 45 min. bis 1 h.

Aerob. Bebrütung bei 30-35 °C für 24-48h (Bakterien) und 20-25 °C für 3-5 Tage (Schimmelpilze und Hefen).

Mikroorganismus	Wachstum
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC® 16404, WDCM 00053	Gut. Wiederherstellung $\pm 30\%$ T0 (ursprüngliche Auszählung)
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC® 6633, WDCM 00003	Gut. Wiederherstellung $\pm 30\%$ T0 (ursprüngliche Auszählung)
<i>Candida albicans</i> ATCC® 10231, WDCM 00054	Gut. Wiederherstellung $\pm 30\%$ T0 (ursprüngliche Auszählung)
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 8739, WDCM 00012	Gut. Wiederherstellung $\pm 30\%$ T0 (ursprüngliche Auszählung)
<i>Ps. aeruginosa</i> ATCC® 9027, WDCM 00026	Gut. Wiederherstellung $\pm 30\%$ T0 (ursprüngliche Auszählung)
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 6538, WDCM 00032	Gut. Wiederherstellung $\pm 30\%$ T0 (ursprüngliche Auszählung)

Sterilitätskontrolle:

Inkubation 48 Stunden bei 30-35 °C und 48 Stunden bei 20-25 °C: KEIN WACHSTUM.
Kontrolle 7 Tage nach der Bebrüten unter gleichen Bedingungen.

REFERENZEN

- 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 - Part 2 (2003): Specific rules for the preparation of meat and meat products.
- ISO 8261: 2001 Standard. Milk and milk products - General guidance for the preparation of test samples, initial suspension and decimal dilution for microbiological examination.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 16212 Standard (2017) Cosmetics - Microbiology - Enumeration of yeast and mould.
- ISO 21149 Standard (2017) Cosmetics - Microbiology - Enumeration and detection of aerobic mesophilic bacteria.
- ISO 21150 Standard (2015) Cosmetics - Microbiology - Detection of Escherichia coli.
- ISO 22717 Standard (2015) Cosmetics - Microbiology - Detection of Pseudomonas aeruginosa.
- ISO 22718 Standard (2015) . Cosmetics - Microbiology - Detection of Staphylococcus aureus.

LAGERUNG

8 - 25 °C

HALTBARKEIT

12 Monate ungeöffnet ab Herstellungsdatum

aktualisiert: 05.06.2023

